



# \* 🎄 Christmas Menu 🎄 \*

2025.12.19～12.25



## \* A course \*

〈オードブル〉 アカザエビのポワレ、キャビア添え、柑橘のソース  
～華やかな京野菜ピクルスと共に～

〈スープ〉 聖護院大根のスープ、ベーコン添え

〈魚料理〉 伊勢海老半匹のロースト、カニミソのロワイヤル添え

o r

〈肉料理〉 黒毛和牛ミスジのグリエ、トリュフソース&鴨肉のロースト、カシスソース

〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート～ローソクを灯して～

¥8,800 (税込)

## \* B course \*

〈オードブル〉 アカザエビのポワレ、キャビア添え、柑橘のソース  
～華やかな京野菜ピクルスと共に～

〈スープ〉 聖護院大根のスープ、ベーコン添え

〈魚料理〉 伊勢海老半匹のロースト、カニミソのロワイヤル添え

〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ

〈肉料理〉 黒毛和牛ミスジのグリエ、トリュフソース&鴨肉のロースト、カシスソース

〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート～ローソクを灯して～

¥11,000 (税込)

## \* C course \*

〈オードブル〉 アカザエビのポワレ、キャビア添え、柑橘のソース  
～華やかな京野菜ピクルスと共に～

〈オードブル〉 フォワグラのソテー オレンジソース

〈スープ〉 聖護院大根のスープ、ベーコン添え

〈魚料理〉 伊勢海老半匹のロースト、カニミソのロワイヤル添え

〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ

〈肉料理〉 黒毛和牛ミスジのグリエ、トリュフソース&鴨肉のロースト、カシスソース

〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート～ローソクを灯して～

¥13,000 (税込)