



～前菜～

ちらし寿司に見立てたお米のサラダ バルサミコ風味
～マグロ・海老・サーモン・イクラ・野菜・卵焼き～

～前菜～

若狭の甘鯛の松笠焼き 今市蕪・赤蕪・蕪の葉の3色スープ添え

～パスタ～

焼きズワイガニのイカ墨入り自家製麺
ドライトマトとアサツキのオイルソース和え

又は

チーズフォンデュ詰め包みパスタのキャンディ仕立て
ブイヨンバターソース

～どちらか1品をお選びください。～

～メイン料理～

近江鴨胸肉の低温調理と大根の含め煮 3種のベリーソース
ひき肉と木の子のパイ包み焼添え

又は

特選黒毛和牛フィレ肉のステーキ 黒トリュフソース
季節の焼き野菜とともに (+¥2200)

～どちらか1品をお選びください。～

～デザート～

クリスマスのスペシャルデザート
小菓子

コーヒー、紅茶、エスプレッソ又はカプチーノ

¥8800 (税込み)