

【翡翠】 hisui

鉄板焼 匠 クリスマスディナー

※12月22日・23日のみ提供

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル 地場きのこのソテー
グルノーブル風

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/サーロイン 50g
旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

松阪牛サーロイン 100g +¥5,478

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

ズワイ蟹と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【冬夜】 touya

鉄板焼 匠 クリスマスディナー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジュータの生ハムとカチョカヴァッロ
茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリとのどぐろの炙り オシエトラキャビアを添えて
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【温前菜】

柔らかく煮込んだ牛タンと聖護院大根
黒トリュフのソース

【魚料理】

金目鯛のグリル 縮みほうれん草
柚子風味のシャンパンソースで

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g / サーロイン 50g
旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス
又は
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント
又は
ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて +¥1,000

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【月夜】 tsukuyo

鉄板焼 匠 クリスマスディナー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ

茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリとのどぐろの炙り オシエトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【温前菜】

フォアグラカナールと聖護院大根のポワレ

ソース・ペリグーとフレッシュトリュフをのせて

【魚料理】

活伊勢海老のグリル

縮みほうれん草のソテーと一緒に

ヴェルモットと雲母のソース

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g / サーロイン 50g

旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【聖夜】 seiya

鉄板焼 匠 クリスマスディナー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ

茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリとのどぐろの炙り オシエトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【温前菜】

フォアグラカナールと聖護院大根のボワレ

ソース・ペリゲーとフレッシュトリュフをのせて

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

オニオンヌーボーのソテー グルノーブル風

【魚料理】

活伊勢海老のグリル

縮みほうれん草のソテーと一緒に

ヴェルモットと雲丹のソース

【肉料理】

松阪牛フィレ肉 100g

旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶