CHRISTMAS Dinner

クリスマスディナー

2019 12.21 sat ▶ 25 Wed

17:00-21:00 (L.O.20:30)

大切な人と聖なる夜に『特別』なひとときを。

ベッセ・ボワール ¥10,000 (要予約)

Menu

ズワイ蟹のサラダ ミニコーンと共に
マグロと帆立貝のミキュイ キャビアとプティサラダ添え
牛頬肉とトリュフのスープ パイ包み焼き
オマール海老と真鯛のブイヤベース仕立て ～メートル・ドテールによる演出～
ミントのグラニテ
広島県産 黒毛和牛フィレ肉グリエ 赤ワインソース
パンとバター
ベリーのタルトとマカロンクリスマスの装い
コーヒー又は紅茶

オマール海老と真鯛のブイヤベース仕立ては
あつあつを目の前でとりわけます。

古 鷹 ¥10,000/¥13,000/¥15,000

Menu

前菜盛り合わせ
メイン料理
焼き野菜
サラダ
ご飯・赤出汁・香の物
ノエルデザート

メイン料理は3つの中からお選びいただけます。

極上広島牛
(フィレ 80g 又は ロース 110g) ¥10,000

活鮑 1個
特選広島牛
(フィレ 80g 又は ロース 110g) ¥13,000

活オマール海老 1尾
特選広島牛
(フィレ 80g 又は ロース 110g) ¥15,000

目の前で焼き上げる和牛と魚介をお楽しみください。

※前日まで要予約。※画像はすべてイメージです。※表示料金には、税金・サービス料が含まれます。※他の優待・割引との併用は致しかねます。

呉阪急ホテル

お問合せ・ご予約は 0823-20-1111(代)