

七園のクリスマスメニュー

2018年12月22日(土)～12月25日(火)

一部 17:00～19:00 二部 19:30～21:30

鉄板焼きクリスマスランチ

聖コース

- ◆寒緋の瞬間燻製 サラダ仕立て 10種類の冬野菜のデコレーション
- ◆季節の茸と栗のカップチャーノ
- ◆小さい海の幸のブイヤベース 醤油麹のフランスパン
- ◆弾ける柚子
- ◆短角牛とフォアグラの鉄板焼
- 焼き野菜ポUFFE 3種類のオリジナルソース
- ◆香ばしいガーリックライス
- ◆柿のショコラ・モンブラン

¥5,500

鉄板焼きクリスマスディナー

柵コース

- ◆スワイ蟹のババロア キャビアの輝き Noël 2018
- ◆トリュフの香りを閉じ込めた茸と栗のクリームスープ
パイ包み焼
- ◆ヨーロピアンオマール海老のポワレ 芳醇な赤ワインソース
10種類の冬野菜のデコレーション
- ◆海藻フォカッチャ
- ◆弾ける柚子
- ◆黒毛和牛の鉄板焼 自家製ハーブ香る野菜のカルタ・ファタ
- ◆醤油麹フランスパン
- ◆大きいチーズの飽りソット 小さいコンソメスープ
- ◆柿のショコラ・モンブラン

¥15,000

※オマール海老を白身魚に替えた¥14,000コース「鈴」もございます。

クリスマス会席コース

先付：季節の葛豆腐
椀物：清水仕立て 季節の茶巾 柚子 大根
造里：本日の鮮魚3種
煮物：蒸し鮑と蕪 麩 青味
焼物：鴨ロース山椒焼 白毛葱 クレソン ロマネスコ酢取
合肴：河豚白子茶碗蒸し 銀鮎掛け 梅肉
強肴：小鍋 てっちり
食事：スモークサーモンとアボカドの冷やし饅頭

¥10,000

クリスマス中国料理コース

- ◆広東ロースト入り五種冷菜の盛り合わせ
- ◆気仙沼産尾びれの煮込み上海蟹味噌ソース
- ◆北京ダック
- ◆牛類肉のシチューチャイニーズスタイルと
イセエビのスパイシー炒め
- ◆蟹とレタスの炒飯
- ◆本日のデザート

¥10,000

※2名様より承ります。



《七園》ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150

ランチ

【平 日】11:30～15:30(14:30L.O.)
【土・日・祝日】11:00～15:30(14:30L.O.)

ディナー

【平 日】18:00～22:00(21:00L.O.)
【土 日】17:00～22:00(21:00L.O.)
【日・祝日】17:00～21:00(20:00L.O.)

※翌日が休日の場合は17:00～22:00(21:00L.O.)

<http://www.hotel-hewitt.com/>

HPからレストランのご予約ができます。

ホテルビューイット甲子園

検索