

HEWITT BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.21

TAKE OUT
お持ち帰りできます

七園

2021 10/1 (Fri)

~12/31 (Fri)



2方向で換気
をしています



座席に間隔
を置いています



お客様に消毒
をお願いしています



スタッフのマスク着用
を義務化しています

当店はウィルス対策を実施しております

素材と向き合う、作り手と向き合う

丁寧な仕事はきっと伝わる

だから妥協はしない

大切にしたい
あなたの笑顔



フレンチ



鉄板焼

ここでしか食べられないフレンチ



鉄板フレンチ「宝珠」コース

お一人様 ¥8,500

🌞 ランチ
🌙 ディナー

- 【前菜】鴨スモークとパテドカンパーニュのテリーヌ
仕立て 小さいサラダの新芽と花
- 【パン】自家製パン
- 【魚料理】本日の鮮魚のムニエル
焦がしバターソース レモンの香り
- 【お口直し】弾けるレモン
- 【肉料理】和牛サーロインのポワレ(80g)
根菜のグラタン
柚子胡椒香る芳醇な赤ワインソース
- 【食事】ガーリックライスと赤出汁
- 【デザート】デザート
コーヒーマたは紅茶 ※11/26(金)、12/31(金)
ディナーを除く



お席は、個室*または
鉄板焼カウンターを
お選びいただけます

*個室をご利用の際は、室料
お一人様プラス¥100を
頂戴いたします

プレミアムクーポンご利用可

※料金にはサービス料・消費税が含まれております

※画像はすべてイメージです

※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更場合がございます

Christmas Lunch & Dinner

2021.12.21 (火)

~12.25 (土)



※画像は「終」コースです



★ クリスマスランチ「聖」コース

お一人様 ¥5,500

🌞 ランチ

- 【オードブル】フォアグラとパテドカンパーニュのテリーヌ仕立て
鴨スモークと小さいサラダの新芽と花
- 【魚料理】本日の鮮魚のムニエル
焦がしバターソース レモンの香り
- 【パン】自家製パン
- 【肉料理】黒毛和牛と季節のポワレ
コニャック香るグリーンペッパーソース
- 【食事】ガーリックライス
- 【デザート】デザート
コーヒーマたは紅茶

★ クリスマスディナー「終」コース

お一人様 ¥12,000

🌙 ディナー 18:00 開催

- 【アミューズ】冬野菜のスパークリングウォーター
- 【オードブル】フォアグラとパテドカンパーニュのテリーヌ仕立て
鴨スモークと小さいサラダの新芽と花
- 【スープ】帆立貝柱のポワレ 地鶏と季節の茸のコンソメスープ
- 【魚料理】活オマール海老のシヴェ仕立て
根セロリとトリュフのサラタ添え
- 【パン】自家製パン
- 【お口直し】シェリー酒とキャビアのお口直し
- 【肉料理】黒毛和牛のじゃが芋包み
洋葱のグラタンと赤米の焼きピラフ
コニャック香るグリーンペッパーソース
- 【デザート】洋梨の赤ワインコンポート チョコレートのアイスクリーム
コーヒーマたは紅茶

Merry Christmas

クリスマスコースご予約特典

乾杯用グラスシャンパン1杯サービス