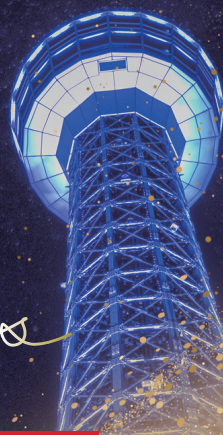


Harbor Night Christmas



2023 ハーバーナイトクリスマス

12/22 (金) Dinner ① 17:00 ~ ② 20:00 ~ 12/24 (日) Dinner ① 17:00 ~ ② 20:00 ~
12/23 (土) Dinner ① 17:00 ~ ② 20:00 ~ 12/25 (月) Dinner ① 17:00 ~ ② 20:00 ~

全日 XmasLunch も営業 11:30 ~ L.O 13:00

DINNER お一人様 20,000 円(税サ込)

ずわい蟹のコンソメスープにずわい蟹のサラダを添えて
Crab flavor clear soup with crab meat salad

丹波栗と根セロリのラビオリを丹波篠山産 猪のトマト煮込み“ スペツァティーノ”で
Chestnut and celery root ravioli in boar meat sauce

千枚漬けに仕立てた鰯とマリネした紅富士鱒 キヤビアとからすみをアクセントにして
Marinated turnip and trout added as an accent caviar and bottarga

柚子で香りを付けた河豚と松茸のスパゲッティーニ
Puffer fish and matsutake mushroom spaghetti with YUZU flavor

三重県産 真はた 千葉県産 蛤をサフランと XO 醬風味のズッパ・ディ・ベッシェで
Steamed grouper and clam in Italian style seafood soup

苺のグラニータとフランチャコルタのソルベット “ ロッシーニ ”
Italian sparkling wine and flesh strawberry sherbet

厳選黒毛和牛のアロースト
フランス産 トランベット茸とパシュートワインのソース 3種類の国産茸添え
Roasted selected WAGYU BEEF in red wine sauce
Garnish with 3kinds local mushroom

あんぽ柿の入った “ クラシックオペラ ” 抹茶風味ジェラートを添えて
“OPERA” in ANPO KAKI with green tea ice cream

コーヒーと小菓子
Coffee and petites fours

LUNCH お一人様 6,600 円(税込)

< お付き出し >
トマトのジュレとブラッターチーズ レモンのコンフィーのカプレーゼ
Caprese “OWN STYLE”

< 前菜 >
千枚漬けに仕立てた鰯とマリネにした紅富士鱒 からすみをアクセントにして
Marinated turnip and trout added as an accent botargo

< パスタ >
柚子で香りを付けた本日の鮮魚と松茸のスパゲッティーニ
Today’ s fish and matsutake mushroom spaghetti with YUZU flavor

< 魚料理 >
本日の鮮魚と下仁田ねぎのソテー サフランと XO 醬風味のズッパ・ディ・ベッシェで
today’ s fish and SIMONITA onion in Italian style seafood soup

< 肉料理 >
上州せせらぎ豚のアリスタ 白いんげん豆のトマト煮込み添え
Roasted pork with stewed white beans tomato flavor

又は or

< 牛肉料理 > +1,500 円
厳選黒毛和牛のアロースト
フランス産 トランベット茸とパシュートワインのソース 3種類の国産茸添え
Roasted selected WAGYU BEEF in French mushroom sauce
Garnish with 3kinds local mushroom

< デザート >
“ ザ・テラス ” スタイルのティラミス
Tiramisu “the terrace” style

< コーヒーと小菓子 >

※ 仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※ クリスマスディナーに限り、小学生以下のお客様のご入店をお断りさせていただいております。
なお、ランチはお子様をご同伴いただけます。あしからずご了承ください。

予約する >