

# Salad & Dish

海老とスモークサーモントラウトの  
タルタルサラダ ¥756 (100g)



知床どりのロースト  
ジャリアピンソース ¥1,426 (1本)



まぐろたたきのカルパッチョ ¥697 (100g)



蟹と海老・帆立の  
オマールソースキッシュ ¥735 (1個)



魚介と鶏肉のパエリア ¥1,080 (1個)



ホワイトアスパラガス パセリと  
レモンのソース ¥1,080 (100g)



ポテトのクリームグラタン ¥454 (100g)



炭火焼きすじのローストビーフ  
きのこトリュフのソース ¥1,458 (100g)



黒毛和牛やわらかすね肉  
赤ワインソース ¥1,242 (100g)



●表示価格は消費税を切り上げた税込の価格です。切り捨て表示の店舗では価格が異なる場合がございます。●すべて軽減税率対象商品です。●写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。●掲載商品を一部扱っていない店舗、時間帯がございます。●数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。●商品の販売期間については掲載の店舗へお問い合わせください。●お持ち帰りはすみやかに冷蔵庫に入れてください。●お支払い済商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。●不測の事態が発生し、ご予約頂いた店舗が休業となる場合には、予約内容についてご相談させて頂く場合があります。●発送および配達できません。●予告なしに商品内容が変更されている場合がございます。ご了承ください。

# Christmas Menu

2025



おいしい聖夜、召しあがれ。

テーブルが賑やかだと、  
気分はもっと華やかに。



1 ういのフラン  
¥562 (1個)

ういの豊かな風味にコクのある生クリームを加えた、なめらかな舌触りのフラン。

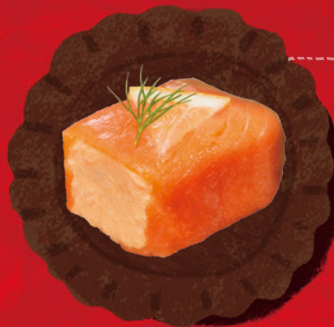


4 チーズ香る ポテトの  
ミルフィーユオムレツ  
¥324 (1個)

スライスしたポテトをミルフィーユ状にし、チーズとクリームを加えて焼き上げたオムレツ。

2 白身魚の冷製 ¥497 (1個)

チーズと野菜のフィリングを白身魚で包み、まろやかなソースをかけて上品な味わいに仕上げました。



3 サーモントラウトの  
テリーヌ風 ¥465 (1個)

サーモントラウトとチーズのなめらかなテリーヌを、スモークサーモンで巻いたコクのある一品。



5 フォアグラのフラン  
¥659 (1個)

フォアグラの濃厚さを残しながらなめらかに仕上げ、甘酸っぱいいちじくをアクセントに。



6 海老・帆立と野菜の  
コンソメジュレ ¥454 (1個)

海老・帆立・トマト・ブロッコリー・枝豆を上品なコンソメジュレで固めました。

7 サーモントラウトと  
クリームチーズの  
ムース ¥756 (1個)

濃厚なクリームチーズとスモークサーモントラウトに、ディルの香りをきかせたムース。



9 オマール 海老クリーム  
フラン ¥540 (1個)

オマール海老クリームの濃厚な味わいのフランに、ぷりぷりのパナメイ海老をトッピングしました。



8 蟹といくらの  
マスカルポーネムース  
¥821 (1個)

うま味あふれる蟹といくらと、クリーミイな味わいのマスカルポーネチーズが絶妙にマッチ。



10 トリュフ香る 魚介の  
ごちそうタルト ¥713 (1個)

まろやかなタルタルソースに、香り豊かなトリュフソースと海老・蟹をのせたごちそうタルト。

プチオードブル  
6点セット  
¥2,960 (1セット)

うい、フォアグラ、サーモントラウトなど、贅沢に仕上げたオードブルのアソート。いつもと違う、とおきの味わいを。

