

Christmas Lunch Course

● **ミニコース** 前菜 + メイン 1 種 + デザート **¥2,500**
Appetizer + Main + Dessert

● **フルコース** 前菜 + メイン 2 種 + デザート **¥3,200**
Appetizer + Main Fish&Meat + Dessert

※プラスのご料金でスープをご用意いたします。 (追加料金 ¥300)
Soup can be ordered with extra charge

真鯛の炙りと帆立貝のサラダ仕立て

Marinated red sea bream with scallops salad

※オニオンスープ (追加料金 ¥300)
Onion soup (Extra charge)

Main

A. サーモンのパイ包み焼き クラシックスタイル アメリケーヌソース
Baked Salmon in pie crust with Americaine sauce

B. 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
Stewed cheek of beef with red wine sauce

パン
Bread

ガトーショコラとアイスクリーム
Chocolate cake with ice cream

コーヒー
Coffee

Lunch Set

サラダ
Salad

オニオンスープ
Onion soup

Pasta or Curry

C. シーフードのトマトソースパスタ
Seafood pasta with tomato sauce **¥1,800**

D. ホテル特製ビーフカレー
Beef curry with rice **¥1,500**

※コーヒー (追加料金 ¥300)
Coffee (Extra charge)

* 料金には別途、消費税およびサービス料 13%を頂戴いたします。
Prices are subject to consumption tax and 13% service charge
* 食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify the attendant if you have any food allergies