



12/21(金) ▶ 24(月)

初開催

* 4日間限定!シェフ渾身のおもてなし!

スペシャルX'masメニュー

オニオングラタンスープ

¥700

厚めのパンとたっぷりチーズで焼き上げたボリューム満点スープ

クリスマス オードブル盛り合わせ

¥1,280

甲斐サーモンスモーク/ポークリエット/ピクルス/冷製ローストビーフ

骨付きチキンのグリル ペッパー&レモン

¥1,620

(ミニサラダ+パン or ライス) クリスマスといえばやっぱりチキン!! シンプルな味付けです。

甲州麦芽ビーフのシチュー パイ包み焼き

¥1,880

トトロに煮込んだシチューのポットをパイで蓋をして焼き上げました

ブイヤベース

¥2,840

(ミニサラダ+パン or ライス) 山梨県で栽培された希少なサフランをふんだんに使ったクリスマスにぴったりな一品です。

ビーフシチュー

¥2,840

(ミニサラダ+パン or ライス) 甲州麦芽ビーフを県産のワインで煮込んで仕上げました。

甲州麦芽ビーフの赤身ステーキ

¥2,840

(ミニサラダ+パン or ライス) ランプ、イチボを使用したステーキです。

ローストビーフ 200g

¥3,600

リブローズをじっくり焼き上げました。ヨークシャブディングを添えた英国スタイルで。

クリスマスデザート

¥860

ガトーショコラにベリーソースを添えて

※価格はすべて税込です。

