

◇2019年 12月特別コースのご案内◇

期間：12/21 (土) 22 (日) 24 (火) 25 (水)

◇12/21～24日ディナーは、12,000コースのみのご予約とさせていただきます。

※12/25 (水) は、平常通りのメニューで営業致しますが、完全予約制にて12,000をご用意致します。

◇21日 (土) 22 (日) ランチの6,000円コースは、12/20日 (金) までの完全予約制にて承ります。通常のランチメニューもご用意しております。

※ランチのご予約状況：21日 (土) ×：22日 (日) △

※ディナーのご予約状況：21日 (土) ×：22日 (日) △：24日 (火) ×：25日 (水) ×

※時間制ではございませんので、ごゆっくりお楽しみください。

※お苦手な食材、アレルギーがございましたら、ご予約時に必ずお申し出下さい。

※只今、試作中の為、メインの食材のお知らせとさせていただきます。

ディナーコース 12,000
アミューズ
冷前菜：北海道産毛蟹
温前菜：浜名湖産 鰻・キャビア
パスタ料理：フランス産 茸♣茸♣茸♣
パスタ料理：熊本産 赤牛
メイン料理：茨城産 窒息鴨
神楽坂 “楽山” ほうじ茶のドルチェ
クリスマスロールケーキ🍷
食後のお飲み物と小菓子

ランチコース 6,000
アミューズ
冷前菜：寒鰯
温前菜：北海道産 真鱈の白子
パスタ料理：フランス産 茸♣茸♣茸♣
パスタ料理：熊本産 赤牛
メイン料理：ホロホロ鳥
神楽坂 “楽山”ほうじ茶のドルチェ
食後のお飲み物と小菓子

※別途、消費税、サービス料を頂戴いたします。

