

Christmas Dinner

2024年クリスマス期間特別コースのご案内

12/24&25 Dinner①17:00~17:30 ②20:30~20:30

各日程2部制、各時間共にお席は2時間制とさせていただきます

～ CHRISTMAS COURSE ～

クリスマスコース

お一人様 ¥9,900 (税込)

【Appetizer】始まりの最中 アボカドとイクラ

【TUKURI】和牛の出汁ローストビーフとマッシュポテト/
鹿児島産 寒ぶり/戻りカツオの焼き霜/
ラフランスとベリーのとろけとろけ白和え/和歌山産絞甲いか

【Poisson】銀たらの西京焼きとオマール海老の変わり揚げ

【Soup】冬かぶらのすり流し 紅ズワイ蟹 真ふく

【NIKUSUSHI】黒毛和牛炙り握り寿司とフォアグラ寿司

【Viande】黒毛和牛の炭火焼き

【EDOMAE SUSHI】本鮪中トロ/寒平目/向八/鰯/いくらの手巻き

【Desert】抹茶のチーズケーキ/塩ミルクアイス 栗きんとん添え



『人生で一番楽しい時間は、誰にも分らない二人だけの言葉で、
誰にも分らない二人の秘密や楽しみを共に語り合う時である。』
哲学者 ヨハン・ゲーテ

- お客さまの安全を優先に考え、食物アレルギー対応メニューの作成、およびアレルギー一覧表の作成等の対応は行っておりません。
- 仕入れにより内容が異なる場合がございます。
- ワンドリンク制となります。(席料/サービス料込)

予約ページ 下記のいずれかのネット予約をご利用ください

<https://www.opecac.com/restaurant/kouroan/>

紅炉庵 テーブルチェック

