

Merry Christmas! 選べるクリスマスオードブル

◆A~Fの6種類のオードブルの中から好きなものを
3つ選んで1セット(税込) ¥10,800

ご予約締切
12/20日(水)
まで

ご予約受付中!
詳しくは裏面をご覧ください

宅配
サービスも承ります
+500円(税込)

お渡し日: 12月22日(金)・23日(祝)・24日(日)・25日(月)

「C-プレート」は、特別商品のため、
2プレート目より、1プレート毎に
2,500円プラスとなります。



A 自家製彩スモークサーモン
プレート
★サーモン ★ハセリ
★紅芯大根 ★海藻麺
★胡瓜

B ソーセージとお肉たち
プレート
★4種ソーセージ ★ブチトマト
★ポークソーセージ ★アスパラベーコン
★骨付きソーセージ
★ハーブソーセージ
★ミニッツサーブチーズ

C 牛ミスジローストビーフと
ローストポーク盛り合せ
プレート
★ミスジローストビーフ 400g
★ローストポーク 150g
★ブチトマト
★ブロッコリー



D シーフードグリル
~海老・帆立・鳥賊~
プレート
★焼海老
★ボイル帆立
★鳥賊

E サラダチキンの
パワーサラダとフムス
プレート
★蒸し鶏 ★フムス ★パプリカ赤&黄
★キウイ ★蕪 ★パトンフランス
★苺 ★きゅうり ★カッターチーズ
★ナッツ ★ラディッシュ

F フライドフィッシュ&
ベジタブル~Tempura~
プレート
★海老紫蘇揚げ
★あわふ
★とり天
★蓮根★穴子
★リンゴ

※各プレートとも
4~5人前です

1F HIKIYAMA
クリスマスディナー
お一人様 ¥8,640(税込)
ご予約受付中! 12/22(金)・23(祝)・24(日)
18:00~21:00(L.O.)
ご宿泊ご優待! 1名様 ¥3,800~
ディナーをご利用のお客様に限り、ご宿泊ご優待いたします。
お電話にてお気軽にお問い合わせください!

アミューズ
マスカルポーネチーズのムースとサーモンのタルタル 彩小野菜添え
前菜 ~1皿~
お造り仕立て5種盛り合わせ
中トロ 蒸し鮓 炙りアオリイカ 鯛尾布巾 鱈の燗製
前菜 ~2皿~
甘海老と地野菜の旨味噌仕立てのビスケット
お魚料理
今宵鮮魚のボワレ 茸と白子のグラティネ 添え
お肉料理
国産安産牛フィレ肉のグリレ 赤ワインソース
お口直し
香煎蟹のリンゴ酢ジュレかけ
お食事
十六穀米ごはん ミニ鱈の柚塩焼き添え 味噌汁 漬物
デザート
チョコをまとった抹茶のムース 2017 ノエルスタイル

