

Christmas Dinner C

レストラン・クール神戸 クリスマスディナー C

12月21日(土)～12月25日(水)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

オマールの柑橘ジュレとキャビア

Gelée de homard bleu aux agrumes recouvert de caviar

フォアグラのソテーとバターナッツ カカオ風味のハチミツ

Sauté de foies gras au miel de cacao et butternuts

鮑のロティー パルメザンチーズのクルスティアン

Rôti d'ormeau croustillant au parmesan

ごぼうとホロホロ鶏のコンソメスープ

Consommé de bardane et de pintarde

あわじしま 淡路島3年とらふぐと白子のムニエル 白子のソースと共に

Fugu d'Awaji meunière et sa laitance, sauce à la laitance

いちごのグラニテ シャンパンと共に

Granité aux fraises et au champagne

神戸牛ロース肉のグリエ 季節の野菜添え 赤ワインソース

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et légumes de saison, sauce au vin rouge

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

Dessert "Noël" maison

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー又は 紅茶

Café ou Thé

30,000

ワインペアリング

3種 120ml 4,500

60ml 2,500

4種 120ml 6,000

60ml 3,500

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.