

# Christmas Dinner

ラウンジ&バー グラン・ブルー クリスマスディナー

12月21日(土)～12月25日(水)

ばんしゅうひやくにち 播州百日どりのバロティーヌと黒トリュフ はりま 播磨金ゴマソース

Ballottine de poulet de “Bansyu”, et truffes noires ,sauce au “sésame d’or”

柚子香るラングスティーヌのフィユテ ブレヴァル風

Feuilleté de langoustines parfumé au Yuzu, sauce Bréval

特選牛とセロリラブのロティ エシャロットのソースと共に

Rôti de boeuf et cèleri-rave ,sauce àl’échalotes

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

Dessert “Noël” maison

コーヒー又は 紅茶

Café ou Thé

17,000

## 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、消費税・サービス料10%を含みます。

The prices above are in Japanese yen, and including tax and 10% service charge.