

グラン・ブルー クリスマスディナー

12月22日(金)～12月25日(月)限定

丹波地どりのアスピック

Aspic de poulet de Tamba

甘鯛とホタテのパイ包み焼き 白ワインのソース

Canard de Kawachi et betterave rouge parfumé au noix

ホタテのロティ パセリのヴィエノワーズ風

Noix de st-jacques rôties en Viennoise au persil

特選牛のロティとごぼうのキャラメリーゼ 黒トリュフを添えて

Rôti de bœuf et bardane caramélisée, truffes noirs

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

14,050 (税込 15,455)

※別途カバーチャージ1,500 (1,650) を申し受けます。
We have a cover charge of 1,500 (1,650 yen as part of our system.

※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、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.