

**2021.12.24(FRI)&25(SAT)**

**ディナータイム テイクアウト限定販売**

**[X' mas Special Party Course]**

**9,250yen(税込 9,990yen)**

**3~4名様程度のボリュームです。**

店内飲食営業も行います。(各日 5セットの数量限定販売)とさせていただきます。

**※ご予約は 12/19(Sun)21:30迄にお願い致します。**

**※お引き渡しは、18:00~20:00の間でお願い致します。**

**\* [前菜 4種の盛合せ BOX (X' mas Special Ver.)]**

- 欧州産サーモンとチェリートマト、柑橘のマリネ 蜂蜜マヨネーズソースがけ
- 黒毛和牛の炙り焼き&彩り野菜のココット 柚子胡椒風味
- イタリア、スペインを中心に…生ハム&サラミ etc.豚肉加工品の盛合せ
- 有頭海老(バナメイ)の炙り焼き サルサフッタネスカ&レモン添え

**\* パスタ料理**

- 欧州産「鴨モモ肉」と香味野菜、冬ゴボウの軽いラゲソース和え  
フェットチーネ(幅広生パスタ) 仕上げにパルミジャーノチーズと黒胡椒を少し

**\* メイン料理(お魚料理)**

- フレンチで言うと「フイヤベース」ですかねえ…  
本日入荷のお魚と色々な魚介類のサフラン&トマト煮込み「カチュッコ」

**\* メイン料理(お肉料理)**

- 国産「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」青森県産「リンゴのコンポート」添え  
黒トリュフオイル風味のジャガイモのピューレとご一緒に…

**\* [デザート 4種の盛合せ BOX (X' mas Special Ver.)]**

- 苺のスッパイングレーゼ(苺、カスタードクリームで作る「赤いティラミス風ケーキ?」)
- タルトショコラ ビターチョコムース&マロンクリームソース添え
- アマレット風味のパンナコッタ 森の苺のマリネ添え
- バニラ風味のカスタードプリン 塩バターキャラメルソース&白桃のコンポート添え