

HAPPY CHRISTMAS

クリスマス特別期間限定メニュー

12月15日(月)～12月25日(木)

クリスマスにちょっと嬉しい御馳走メニュー

Xmas FOOD

☆ 合鴨のローストマリネ
甘酸っぱいベリーのソース
・・・ 600 yen

軽くローストした合鴨をローズマリー、黒胡椒を効かせた前菜、マリネ。相性の良いベリーの甘酸っぱいソースでどうぞ！

☆ ビーフのパイ包み焼き
いろいろお野菜を添えて
・・・ 800 yen

じっくり煮込んだ柔らかく牛肉のさくさくパイ包み。赤ワインと香草野菜のコクあるデミグラスソースで。

☆ スキャンピのリングイネ
・・・ 900 yen

手長エビの旨味とトマトの酸味が効いた濃厚なソース。細パスタに良くあいます。

[上記3品後注文いただいた場合、
300円割引かせていただきます。]

Xmas Dessert

☆ ミルクレープ 完熟ベリーソース
・・・ 400 yen

幾層にも重ねられた手作りカスタード。もちっとした食感のレープによくあいます。特別に6種類のベリーソースを添えました。

☆ 高級バニラシェイク
・・・ 400 yen

ビーンズ・・・バニラアイスの贅沢なシェイク。