

Christmas Dinner & Lunch

2022年クリスマス期間特別コースのご案内

12/24&25 Lunch 11:30~14:00
Dinner ①17:00~18:00 ②20:00~21:00

各日程2部制、各時間共にお席は2時間制とさせていただきます

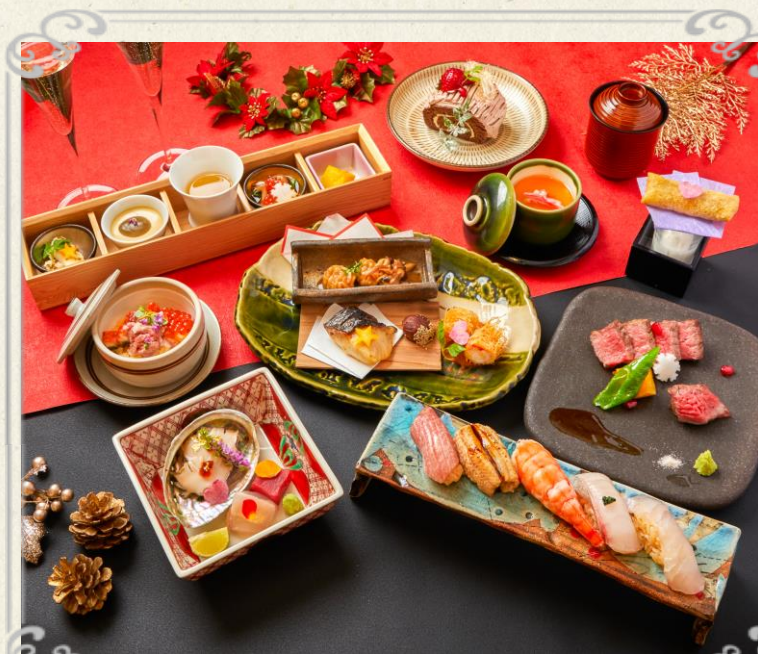
～ CHRISTMAS COURSE ～

～全席完全個室～

北海道サロマ和牛と江戸前鮨の
クリスマスコース

クリスマスデザート付き お一人様 ¥9,000 (税込)

- 【Appetizer】 あん肝旨煮 菊菜と木ノ子のお浸し
鮪節の一番出汁 蟹みそプリン 燻製煮帆立
- 【TSUKURI】 活け鮑・寒平目・本鮪造り
- 【Poisson】 ・タラ白子の牡蠣の醤油バター焼き
・銀鱈の味噌幽庵焼
・オマール海老カダイフ揚げ ～アメリカソース～
- 【SUSHI】 クワトロ小井 ～雲丹、いくら、鰻、和牛～
- 【Fly】 安納芋の一口春巻き ～蜂蜜マスカルポーネ～
- 【Royale】 紅ズワイ蟹の茶わん蒸し ～柚子みぞれ餡～
- 【Viande】 北海道サロマ和牛と厚切り牛タンの炭焼き
- 【江戸前鮨】 江戸前鮨5種 ～大間 白身 青身 大海老 穴子～
- 【Soup】 なめこと三つ葉の味噌汁
- 【Xmas Desert】 ケーキブッシュドノエル



『人生で一番楽しい時間は、誰にも分らない二人だけの言葉で、
誰にも分らない二人の秘密や楽しみを共に語り合う時である。』
哲学者 ヨハン・ゲーテ

11.1 tue 予約受付開始

- お客さまの安全を優先に考え、食物アレルギー対応メニューの作成、
およびアレルギー一覧表の作成等の対応は行っておりません。
○仕入れにより内容が異なる場合がございます。
○ワンドリンク制となります。(個室料/サービス料込)

お問い合わせ ☎ 06-6345-8118 (11:30~22:00)

予約ページ 下記のいずれかのネット予約をご利用ください

https://www.opecfac.com/restaurant/u_toka/

梅田燈花 テーブルチェック

