

Christmas Dinner

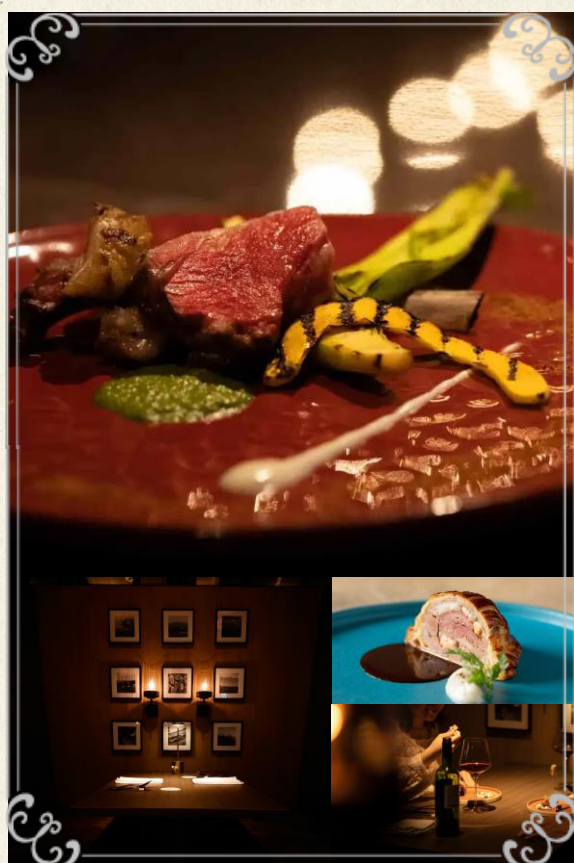
2022年クリスマスディナーのご案内

12.23 fri ~

1部 17時 ~ / 17時15分 ~ / 17時30分 ~
2部 19時30分 ~ / 19時45分 ~ / 19時45分 ~

12.25 sun

各日程2部制、各時間共にお席は100分制とさせていただきます



~ CHRISTMAS DINNER COURSE ~ ラム肉10種類の部位と豪華食材が織りなす リッチプライムコース

クリスマスデザート付き お一人様 ¥9,900 (税込)

- Amuse - フィレ肉と雲丹
- Soup - ラムボーンのスープ 旬菜と柴海野菜を添えて
- Appetizer - 前菜盛り合わせ
(もものカルパッチョ、ハツのグリルなど)
- Salad - ラムタンゲリルのサラダ
- Specialty - レバー、しびれ、ももなどラムづくしのパイ
フォアグラソースで
- Main dish - ラムチョップ
- Pan - 自家製フォカッチャとスモークホイップバター
- Pasta - トリュフソースのパスタ
- Dessert - ブッシュドノエル
- Tea - シーズナルハーブティー

11.1 tue 予約受付開始

- 上記期間はクリスマスコースご利用のご予約のみ承ります
- 上記期間のご予約はネット予約のみご対応となります
- お席の指定はホームページからのご予約のみご対応します

BISTRO
PRIME LAMB

ビストロ プライムラム

お問い合わせ ☎ 03-5772-8858 (15:00~21:00)

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.tablecheck.com/ja/shops/oefac-primelamb/reserve>

プライムラム テーブルチェック

