

# Christmas Dinner

2022年クリスマス期間特別コースのご案内

12/24&25 Dinner①17:00/17:30 ②19:30~20:00

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 ～

《クリスマス特別懐石/全8品》

クリスマスディナー お一人様 ¥8,800(税込)

【アミューズ】

雲丹のロワイアル～羽二重仕立て～  
いくらとアボガドのタルタル最中

【ポターージュ】

鯛かぶらのポターージュ

【造里】

本まぐろ・平目・近江海老

【魚貝】

あわびの白味噌グラタン～無農薬の香味リーフと肝ソース添え～

【肉料理】

熊本県産A5ランクプレミアム和牛の炭火ロースト  
～海老芋のピューレと炭塩で～

【鮓】

蟹トロたくちらし  
黒毛和牛の炙り

【留椀】

大源味噌の味噌汁

【デザート】

ブッシュドノエル  
林檎のシャーベット  
紅はるかのクリームブリュレ



『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/ペアシート席料660円(税込))

お問い合わせ ☎06-6110-8688 (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/h\\_toka/](https://www.opecfac.com/restaurant/h_toka/)

堀江燈花 テーブルチェック

