

Christmas Dinner

2025年クリスマス期間特別コースのご案内

12/24&25 Dinner①17:30~18:00 ②20:00~20:30

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 ~ クリスマスコース

お一人様 ¥11,000 (税込)

【Bowl dishes】

豆水とうふ

【Sashimi Appetizer】

和牛たたき 雲母湯葉 金胡麻とうふ 寒鰯の焼き霜造り
白ブドウ白和え 黒豆豆乳 豆乳コロッケ
信州サーモン昆布締め〜いくらのせ〜

【Tofu】

出来立て『やすまる』豆富

【Small pot】

寒鰯と湯葉の黄金だし小鍋

【Medium plate】

自家製 焼き胡麻豆富

【Viande】

黒毛和牛の炭火ロースト

【EDOMAE Sushi】

江戸前鮓五貫

【Miso soup】

大塚味噌の味噌汁

【Dessert】

Xmasデザート



『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

- 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。
- 全席：席料/サービス料として+550円頂戴しております。

天王寺 やすまる
テーブルチェック

