

Christmas Dinner

2025年クリスマス期間特別コースのご案内

12/24&25 Dinner①17:00~18:00 ②19:30~20:30

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)

【Appetizer】

始まりの最中 イクラとアボカド

【Soup】

木の子のデュクセルと海老芋のポタージュ

【OTUKURI Platter】

- ①寒ブリと冬大根のミルフィーユ ②炭火かつおの薫焼きスモーク
③イカキャビア脂 ④ラフランスと帆立のマリナード
⑤和牛の出汁ローストビーフのタルタル仕立て

【Poisson】

オマール海老のカダイフ 魚がし 醤油バター
銀鱈の香草パン粉焼き

【Interlude Sushi】

黒毛和牛の炙り脂 フォアグラ軍艦巻

【Viande】

黒毛和牛の赤ワイン煮込み ～トリュフ餡掛け～

【Edomae Sushi】

トロたくおはぎ 寒平目 勘八 鰯
ズワイ蟹手巻き イクラのせ

【Miso Soup】

青さ海苔のお味噌汁

【Desert】

抹茶のベイクドチーズケーキ&塩ミルクアイス甘栗の小倉餡のせ



『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。(席料/サービス料込)

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.opecac.com/restaurant/kouroan/>

紅炉庵 テーブルチェック

