

X'MAS LUNCH & DINNER by she-Bop terrace

メニュー Menu

一口前菜 Amuse-bouche (※)

和牛のハツの小さなロースト
アンチョビを入れたオリーブのフライ
豚の煮込みのココット

前菜八寸 Antipasto 'Hassun'

カリフラワーのパンナコッタ、蟹のサラダをのせて
鯖の炙りとじゃがいものピューレ
オニオングラタンスープをデミタスカップで
つぶ貝のガーリック・ソテー

特別なお皿 Specialite

当店のスペシャリテ「人参のムース」を
クリスマスにあわせたパルフェ仕立てで

パスタ Primo Piatto (※)

じゃがいものニョッキ 猪のボロネーゼ

主菜 Secondo Piatto

島根松永牛のロースとクラッシュナッツのソテー
北海道池田町の鹿のロースのローストを
生ハムと香草パン粉で包み、栗のペーストとともに

ドルチェ Dolce

※「一口前菜 Amuse-bouche」はディナー時のみのご提供となります。
※「パスタ Primo Piatto」はランチ時、フェットチーネのパスタとなります。

お料理に合わせたワイン・セット Abbinamento dei vini

スパークリング・ワイン

スパークリング ロゼ ピノ・ノワール NV
生産地：フランス（ラングドック＝ルション地方）
ブドウ品種：ピノ・ノワール 100%

白ワイン

サンセール セレクション ドメヌ・シャトラン
生産地：フランス（ヴァル・ド・ロワール地方）
ブドウ品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

赤ワイン

クローズ・エルミタージュ ドメヌ・R. デュヴェルネ
生産地：フランス（コート・デュ・ロース地方）
ブドウ品種：シラー 100%

ご予約・お問い合わせ：03-5480-5301（前日までの要・予約）

■クリスマス・スペシャル・ランチ

5,000 円

■クリスマス・スペシャル・ディナー

7,000 円

■お料理に合わせたワイン・セット

プラス 3,000 円（3種、グラス1杯ずつ）

・表示価格は全て税込み、お一人さまの金額です。
・メニュー内容は仕入れ等の状況により変更となる場合がございます。

2022	LUNCH	DINNER
12/23 (FRI)	通常 ランチ	 ¥7,000
12/24 (SAT)	 ¥5,000	 ¥7,000
12/25 (SUN)	 ¥5,000	 ¥7,000

