

Xmas Lunch & Dinner 12/15(金) ▶ 12/25(月)

時間／ランチ 11:30～15:00(13:45 L.O)・ディナー 17:30～22:00(20:30 L.O) 会場／メインダイニング シーホース

16,200円 コース

聖夜のプロローグ・シェフからの一皿
海の幸と畑の彩り野菜 パレット仕立て ノエル風
小さな栄螺の香草焼き パセリ風味
トリュフと茸の香りほのかな松阪牛のコンソメ
伊勢海老のヴァプール・
ハーブ風味のシャンパンソース
ルビーグレープフルーツのグラニテ
志摩産 鮑ステーキ あわ雪のソースとともに
又は
牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ風
シェフ特製 Xmasデザート
コーヒー又は紅茶

10,800円 コース

聖夜のプロローグ・シェフからの一皿
海の幸と畑の彩り野菜 パレット仕立て ノエル風
茸と野菜のクリアスープ
伊勢志摩産 伊勢海老のムース包み
熊野みかんのグラニテ
芳醇な赤ワインソースで仕上げる牛ほほ肉のプレゼ・
柚子の香る野菜エテュベを添えて
又は
ふっくら焼き上げた本日の白身魚のグリエ
ブルノワゼットソース
シェフ特製 Xmasデザート
コーヒー又は紅茶



Xmas
生演奏

Lunch Time ベース&ピアノ演奏(シーホース内)
日時:12/22～12/25 11:30～15:00(途中休憩あり)
Dinnet Time ピアノ演奏(ライブラリー&バー内)
日時:金・土曜日、12/17・24・25 18:00～21:00

