

ダイニング おおしま

クリスマス デイナー

日時: 令和7年 12月19日(金)~25日(木)のデイナー。1名様 12000円(税込み)

20日(土)、21日(日)は、ランチ時もお受けいたします。

Menu de Noël

ソース・ペリグルデナーヌ
スクラッブルエッグ
トリュフ入り



amuse - bouche

(oeufs truffée, sauce périgourdine)

お食事前の楽しみなひと品

(シルキーなスクラッブルエッグトリュフ入り、フォアグラを溶かし入れたトリュフソース)

各種きのこソテー
エスカルゴバター



Nuitres bourguignon

カキ(広島産)の香草バターソテー

Consommé double

コンソメスープ

平巻兩(サワラネ)
ポワロ(リュルン)

Langoust Thermidor

伊勢海老のテルミドルグラタン

Gigue de chevreuil poêlé, sauce cassis

北海道産エゾ鹿のポワレ、カシス風味ソース

Crêpe suzette

クレープ・シュゼット

※ご予約お待ちしております。Café et mignardise

TEL 046-826-1480

尚、アレルギーや変更を

ご希望される食材が

ございましたら申し付け下さい。

pain
パン

コーヒーと小菓子

