

RESTAURANT ENJYU

CHRISTMAS MENU

－ 冷前菜 1 －

長野県「信州ゆめクジラ農園」の蕪のポターージュ 見島牛タルト 小さなシュークリーム

－ 冷前菜 2 －

岩手県山田町の帆立と甘エビのハーブサラダ仕立て

－ 温前菜 1 －

北海道産白子と岩手県八幡平マッシュルームのグラタン

－ 温前菜 2 －

静岡県産海老芋の白扇揚げ 海苔餡

－ 魚料理 －

九絵の炭火焼き あら出汁と味噌たまりのソース

－ 肉料理 －

鳥取県若桜町 鹿肉のパイ包焼き 赤ワインソース トリュフ添え

－ 食事 －

握り寿司三種 本鮪 甘鯛 のどぐろ 林檎のガリを添えて

－ デザート －

石川県「あながとう農園」のハーブジュレを添えたホワイトチョコレートムース

珈琲／紅茶

22,000 円 (税・サービス料込)

- メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
- 個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。