

HEWITT BREEZE

ヒュー イット・ブリーゼ Vol.29

2023
10/1 Sun ~
12/31 Sun



Christmas Lunch & Dinner



2023.12.21.thu~12.25.mon



★クリスマスランチ 「ひじり聖」コース

お一人様 ¥6,500 ★ ランチ

- 【オードブル】 グラスに閉じ込めたズワイガニと根セロリの
レムラード キャビアのクリーム
林檎のマリネと新芽のサラダとともに
- 【スー プ】 茸のクリームスープ
- 【魚 料 理】 愛媛県産真鯛のソテー
焦しバター風味のほうれん草のフォンダン
XO醤がアクセントのアメリケヌソース
- 【肉 料 理】 黒毛和牛のボワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフの野菜をピネガー風味のブイヨンで
- 【パ ン】 自家製パン
- 【デザート】 デザート

プレミアムチケットご利用可

★クリスマスディナー 「ひいらぎ柊」コース

お一人様 ¥13,000 ♪ ディナー 18:00開催

- 【アミューズ】 グラスに閉じ込めたズワイガニと根セロリの
レムラード キャビアのクリーム
林檎のマリネと新芽のサラダとともに
- 【オードブル】 フォアグラのショコラドーナッツ
柿のチャッネと赤ワインの曲線
- 【スー プ】 茸のクリームスープ
- 【魚 料 理】 ブイヤベース
～オマール海老・ムール貝・鮑・鮮魚～
- 【肉 料 理】 黒毛和牛のボワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフの野菜をピネガー風味のブイヨンで
- 【パ ン】 自家製パン
- 【デザート】 ヘーゼルナッツ香る真っ白いブッシュドノエル
木苺のソルベ

Merry Christmas

クリスマスコースご予約特典

乾杯用グラスシャンパン1杯サービス

お席は、個室*または
鉄板焼カウンターを
お選びいただけます

* 個室をご利用の際は、室料
お一人様プラス¥100を
頂戴いたします



※料金にはサービス料・消費税が含まれております
※画像はクリスマスディナー「柊」コースです
※画像はすべてイメージです
※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます