

HEWITT BREEZE

ヒュー イット・ブリーゼ Vol.33

2024

10/1 (Tue) ~

12/31 (Tue)



Christmas Lunch & Dinner



2024.12.21.sat~12.25.wed



★ 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ーヌソース

【肉料理】 黒毛和牛のポワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフー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】 黒毛和牛のポワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフー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