

X'mas Dinner 2020

MIRAIE NOUVELLE CUISINE JAPONAISE

12/19 sat. — 12/25 fri.

1部 17:30 ~ / 18:00 ~ 2部 20:00 ~ / 20:30 ~

2時間制 ピアノ生演奏有

¥17,600 (税込)

※ 本コースは完全予約制となっております。

※ 2部制となっておりますので、お時間厳守をお願い致します。

※ ご来店時間を自由にお選び頂ける個室もございます。※1室¥4,400 (税込)

※ クリスマス期間は火曜日も営業しております。

Amuse

イタリア産フレッシュトリフのティラミス ワンスプーンで

Hors d'oeuvre1

牡丹海老とオシェトラキャビアのタルタル

Hors d'oeuvre2

自家製麺を使った雲丹の濃厚パスタ

Soupe

白子とシャンピニオンのエスプレッソポタージュ

Poisson

ブルーオマールのポワレ ブールブラウンソース

Viande

特選黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き フォアグラの西京焼きを添えて MIRAIE ソースで
【¥2,200 (税込) 追加で厳選近江牛フィレ肉へランクアップ可】

Pain

フォカッチャ

Dessert

MIRAIE スノードーム

Coffee or Tea

コーヒー又は和紅茶