

2022 Christmas Dinner

クリスマスディナーのご案内

12.23 [FRI] .24 [SAT] .25 [SUN]

完全予約制
1日 25組様
(50名様)
限定

クリスマス
特別ディナーコース
(組数限定/完全予約制)

スタート時間 19:00~

●ご予約は3日前までとなります。(完全予約制・組数限定)

¥10,000 コース

お1人様料金 (税込)

アミューズ
クリスマス アミューズ 3種盛合わせ

冷前菜

フォアグラテリーヌと豆乳のムース、サクサクなパイを添えて

スープ

コンソメ トリュフ風味

魚料理

帆立貝柱のムースと赤海老のパүүл サフランソース
花園風飾り

肉料理

牛タン赤ワイン煮 マッシュルームソース
ブティレギューム添え

デザート

クリスマス特製デザート

パン

発酵バタークワッサン・プティミッシュ・パンオリュージュ

¥15,000 コース

お1人様料金 (税込)

アミューズ
クリスマス アミューズ 3種盛合わせ

冷前菜

フォアグラテリーヌと豆乳のムース、サクサクなパイを添えて

スープ

コンソメ トリュフ風味

魚料理

帆立貝柱のムースとオマール海老のグリル
クリームアメリカヌソース

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル ポルトソース
ブティレギューム添え

デザート

クリスマス特製デザート

パン

発酵バタークワッサン・プティミッシュ・パンオリュージュ

¥20,000 コース

お1人様料金 (税込)

アミューズ
クリスマス アミューズ 3種盛合わせ

冷前菜

フォアグラテリーヌと豆乳のムース、サクサクなパイを添えて

スープ

コンソメ トリュフ風味

魚料理

伊勢海老とポルチーニ茸のパイ包み焼き
アメリカヌソース

肉料理

松阪産牛フィレ肉のグリル
3種のテイスとブティレギューム添え

デザート

クリスマス特製デザート

パン

発酵バタークワッサン・プティミッシュ・パンオリュージュ

キッズメニュー
(小学生まで)

¥3,000 (税込)

単品ドリンク

・ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ など)

¥500 (税込) ~

・アルコールドリンク (シャンパン・ワイン・ビール・カクテル など)

¥700 (税込) ~

新型コロナウイルス対策について

アールベルアンジェ三重ではお客様に安心してご利用いただけますよう感染症対策として以下の取組を行っております。

お客様へ



お食事の時以外はマスクご協力お願い致します。



入館時のアルコール消毒



入館時の検温

※37.5℃以上の発熱がある場合、入場をお断りさせていただきますのであらかじめご了承ください。

会場の対応



スタッフの検温



サービススタッフはマスク・白手を着用



スタッフのアルコール消毒



施設内にアルコール消毒液を設置



室内の定期的なアルコール消毒



定期的な換気



テーブル座席間の間隔確保

ご予約
お問い合わせ

〒514-0823 三重県津市半田1017-4

TEL 059-226-1122



こちらからアクセス



平日 11:00~19:00 土日祝 10:00~19:00 定休日:火曜日(祝日のぞく)

アールベルアンジェMie 検索 <https://www.aba-mie.com>

●貸し切りご予約承ります。●ご利用時間120分 ●人数 10名~130名(その他 応相談) ●ご来場の際は事前にお席のご予約をお願い致します。(ご予約は定員になり次第締め切らせていただきます。)

●お車を運転されるお客様へのアルコール提供は致しません。●詳しくは当会場までお問い合わせください。●写真はイメージです。

【キャンセルポリシー】キャンセルの際は1週間前までをお願い致します。3日前よりキャンセル料としてご予約金額の100%をいただきます。