

2023 Christmas Dinner

クリスマスディナーのご案内

クリスマス
特別ディナーコース
(組数限定/完全予約制)

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

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)

完全予約制
1日 25組様
(50名様)
限定

¥12,000 コース

お1人様料金 (税込)

〈Amuse〉

才巻海老とボイルエッグ
いくらを散りばめて

〈Entrées froide〉

海の幸の菜園仕立て
～クリスマスヴァージョン～

〈Soupe〉

ハマグリの特製スープ

〈Poisson〉

ヒラメのパール
ソースヴァンプラン

〈Viande〉

牛フィレ肉とドフィノワーズ
マデラソース

〈Dessert〉

クリスマス限定プレート

〈Pain〉

焼き立てパン

¥15,000 コース

お1人様料金 (税込)

〈Amuse〉

才巻海老とボイルエッグ
いくらを散りばめて

〈Entrées froide〉

海の幸の菜園仕立て
～クリスマスヴァージョン～

〈Entrées chaudes〉

鶏むね肉のポンドゥブル

〈Poisson〉

オマール海老とヒラメのパール
ソースヴァンプラン

〈Viande〉

厳選国産牛フィレ肉とフォアグラムース
シャンピニオンデュセルのパイ包み
トリュフを贅沢に使ったシェフのスペシャリテソース

〈Dessert〉

クリスマス限定プレート

〈Pain〉

焼き立てパン

¥20,000 コース

お1人様料金 (税込)

〈Amuse〉

才巻海老とボイルエッグ
いくらを散りばめて

〈Entrées froide〉

海の幸の菜園仕立て
～クリスマスヴァージョン～

〈Entrées chaudes〉

鶏むね肉のポンドゥブル

〈Soupe〉

ハマグリの特製スープ

〈Poisson〉

伊勢海老のグラチネ
ソースヴァンプラン

〈Viande〉

黒毛和牛フィレ肉とチーズリゾット
トリュフを贅沢に使ったシェフのスペシャリテソース

〈Dessert〉

クリスマス限定プレート

〈Pain〉

焼き立てパン

キッズプレートメニュー
[+デザート別] (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) ～

ご予約
お問い合わせ

〒514-0823 三重県津市半田1017-4

TEL 059-226-1122

平日 11:00～18:00 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。



こちらからアクセス

