SEAFOOD & STEAK
大和

Christmas Dinner Course









大和
クリスマスディナーコース2026

12 / 23 WED — 25 FRI

前菜三種
～ タラバ蟹のクロケット オレンジ香るサラダ
和牛と雑穀米のひとくち仕立て ～
Assortment of Three Appetizers
King crab croquette, orange-scented salad,
and wagyu with mixed grains.

北海道産大粒帆立貝と花野菜の鉄板焼き
カリフラワーのカラメルクリームを添えて
Hokkaido Scallop & Seasonal Vegetables
with Caramelized Cauliflower Cream

冷製スープ Xmasリースの装い
Chilled Soup, Christmas Wreath Style

国産伊勢海老の鉄板焼き
ズワイ蟹のアメリケーヌ
Teppan-Grilled Japanese Spiny Lobster with
Snow Crab Americaine Sauce

バゲット
Baguette

シャンパーニュと木苺のグラニテ
Champagne & Raspberry Granita

黒毛和牛シャトーブリアンと
フォアグラのロッシーニ ペリグーソース
Japanese Black Wagyu Chateaubriand &
Foie Gras Rossini with Périgueux Sauce

聖夜のいちごムース
フランボワーズの余韻
Christmas Strawberry Mousse with Raspberry

プティフール
Petit Fours

コーヒー
Coffee

¥27,000
表示の価格は税込みです。サービス料 10% を頂戴いたします。

写真はイメージです

三笠会館 本店7階 大和
［ご予約・お問い合わせ］Tel.050-3184-4129
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒104-0061 東京都中央区銀座 5-5-17 並木通り
東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸の内線)
B5出口より徒歩3分

ご予約はこちら