







画像は全てイメージです

聖せき亭
TEPPANYAKI

Christmas Dinner
クリスマスディナー

2026 12 / 23 WED — 25 FRI
2日前までのご予約をお願いいたします。

海の幸の宝石箱仕立て
Assorted Seafood Medley

フォアグラのソテー カシスソース
Sautéed Foie Gras with Cassis Sauce

活きオマール海老の鉄板焼き
アメリケーヌソース
Teppanyaki-Grilled Live Lobster with Américaine Sauce

岩手黒毛和牛ロース肉のステーキ（100ｇ）
Iwate Kuroge Wagyu Beef Loin Steak (100g)

パン
Bread

苺のエスプーマ
バニラとフルーツ添え
Strawberry Espuma with Vanilla and Fresh Fruit

コーヒーと小菓子
Coffee and Petit Fours

¥22,000（税込）

ステーキ＆シーフード 鉄板焼き 聖せき亭
［ご予約・お問い合わせ］Tel.042-337-2738
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒206-0011 東京都多摩市関戸 1-10-1
京王聖蹟桜ヶ丘 SCB 館 8F

ご予約はこちら









画像は全てイメージです

聖せき亭
TEPPANYAKI

Pre Christmas Dinner
プレクリスマスディナー

2026 12 / 1 TUE — 22 TUE
2日前までのご予約をお願いいたします。

海の幸と旬野菜のクリスマスリース仕立て
Seafood and Seasonal Vegetables Arranged as a Christmas Wreath

フォアグラのソテー カシスソース
Sautéed Foie Gras with Cassis Sauce

帆立貝とオマールテールの鉄板焼き
アメリケーヌソース
Teppanyaki-Grilled Scallops and Lobster Tail with Américaine Sauce

岩手黒毛和牛ロース肉のステーキ（100ｇ）
Iwate Kuroge Wagyu Beef Loin Steak (100g)

パン
Bread

フォンダンショコラ
バニラアイス添え
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

コーヒーと小菓子
Coffee and Petit Fours

¥18,000（税込）

ステーキ＆シーフード 鉄板焼き 聖せき亭
［ご予約・お問い合わせ］Tel.042-337-2738
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒206-0011 東京都多摩市関戸 1-10-1
京王聖蹟桜ヶ丘 SCB 館 8F

ご予約はこちら









画像は全てイメージです

聖せき亭
TEPPANYAKI

Après Christmas Dinner
アプレクリスマスディナー

2026 12/26 SAT — 27 SUN
2日前までのご予約をお願いいたします。

海の幸の宝石箱仕立て
Assorted Seafood Medley

フォアグラのソテー カシスソース
Sautéed Foie Gras with Cassis Sauce

活き鮑の蒸し焼き
肝バターソース
Steamed Live Abalone with Abalone Liver Butter Sauce

神戸牛ロース肉のステーキ（100g）
Kobe Beef Loin Steak (100g)

パン
Bread

苺のエスプーマ
バニラとフルーツ添え
Strawberry Espuma with Vanilla and Fresh Fruit

コーヒーと小菓子
Coffee and Petit Fours

¥30,000（税込）

ステーキ＆シーフード 鉄板焼き 聖せき亭
［ご予約・お問い合わせ］Tel.042-337-2738
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒206-0011 東京都多摩市関戸 1-10-1
京王聖蹟桜ヶ丘 SCB 館 8F

ご予約はこちら