Christmas Dinner









クリスマスディナー 2026

2026 12 / 23 WED — 25 FRI

一口のお楽しみ
A Small Amuse-Bouche

金目鯛のカルパッチョ
赤いソットアチェート
Sea Bream Carpaccio with Red Sott'aceto Sauce

オマール海老のコンフィ
人参のピュレ
Lobster Confit with Carrot Purée

フンギポルチーニとリコッタチーズのラビオリ
トリュフを散りばめて
Porcini Mushroom and Ricotta Ravioli with Truffle

ヒラメのレッサート
レモン風味のクレーマ キャビア
Poached Flounder with Lemon Cream and Caviar

北海道釧路産黒牛フィレ肉のタリアータ
フォアグラ 自家製干しブドウ
Hokkaido Kushiro Black Beef Tenderloin Tagliata with
Foie Gras and Homemade Raisins

ドルチェボンナターレ
Dolce Buon Natale

フォカッチャ
Focaccia

カフェ
Cafe

¥18,000

表示の価格は税込みです。サービス料として10%を頂戴いたします。

TRATTORIA Mezzanino

三笠会館 本店 中2階 メッツァニイノ

［ご予約・お問い合わせ］Tel.050-3134-5671

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

Christmas Course

プレクリスマスディナー 2026

2026 12 / 1 TUE — 22 TUE

カワハギと冬野菜のテリーナ
Filefish and Winter Vegetable Terrine

オマール海老のコンフィ
人参のピュレ
Lobster Confit with Carrot Purée

鴨のラグーソースとフンギポルチーニのキタッラ
Duck Ragù and Porcini Mushroom Chitarra

三崎港直送鮮魚の香草パン粉焼き
甘酸っぱいビーツのピュレ
Herb-Crusted Fish of the Day from Misaki Port with Sweet and Sour Beet Purée

鹿モモ肉のタリアータ
サンジョベーゼとベリーのサルサ
Venison Leg Tagliata with Sangiovese and Berry Salsa

ベリーとホワイトチョコのセミフレッド
ボン ナターレ
Berry and White Chocolate Semifreddo – Buon Natale

フォカッチャ
Focaccia

カフェ
Cafe

¥14,000

クリスマスランチ 2026

2026 12 / 1 TUE — 25 FRI

カワハギと冬野菜のテリーナ
Filefish and Winter Vegetable Terrine

鴨のラグーソースとフンギポルチーニのキタッラ
Duck Ragù and Porcini Mushroom Chitarra

三崎港直送鮮魚の香草パン粉焼き
甘酸っぱいビーツのピュレ
Herb-Crusted Fish of the Day from Misaki Port with Sweet and Sour Beet Purée

鹿モモ肉のタリアータ
サンジョベーゼとベリーのサルサ
Venison Leg Tagliata with Sangiovese and Berry Salsa

ベリーとホワイトチョコのセミフレッド
ボン ナターレ
Berry and White Chocolate Semifreddo – Buon Natale

フォカッチャ
Focaccia

カフェ
Cafe

¥10,000

表示の価格は税込みです。サービス料として10%を頂戴いたします。

TRATTORIA Mezzanino

三笠会館 本店 中2階 メッツァニイノ

［ご予約・お問い合わせ］Tel.050-3134-5671
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