Christmas Course









Dîner de Nöel

Dinner Only

2026 12 / 23 WED — 25 FRI

グラスシャンパーニュ 又は
ノンアルコールスパークリングワイン
A glass of Champagne or non-alcoholic sparkling wine

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

鮪のタルタル キャビア添え
パフェ仕立て
Tuna Tartare with Caviar, Parfait Style

厚岸産牡蠣とフォアグラのデュエット
ソースマディラ
Akkeshi Oyster and Foie Gras Duet with
Madeira Sauce

帆立貝とトリュフのアンクルート
Scallop and Truffle En Croûte

甘鯛のクルスティアン
柚子香るナージュ
Crispy Tilefish with Yuzu-Scented Nage

京鴨のロティ
～味わい深いモモ肉のパルマンティエと共に～
Roasted Kyoto Duck with Savory Leg Meat Parmentier

アヴァンデセール
Avant dessert

ショコラ 2026
Chocolat

¥27,500（税サ込）

こちらのプランもございます。

【上記クリスマスディナー ＋ シャンパーニュ含む
ペアリングワイン５杯付きプラン】

¥36,300（税サ込）

榛 名

三笠会館 本店2階 榛名

［ご予約・お問い合わせ］Tel.050-3134-5669
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