

Menu

お楽しみカナッペ

Canapés assortis

春菊のムースと冬の海の幸と彩野菜のタンバル仕立て 美しいクリスマスの季節風

*Timbale de mousse au "syungiku" avec fruits de mer d'hiver aux petits légumes
à la belle de saison*

冬の的矢牡蠣とフランス産茸のココット焼き 香草風味

Huitre de "matoya" aux Champignons de français en Cocotte aux herbes

伝統ロイヤルコンソメスープ “ジングルベル”

Consommé "Jingle Bells"

真鯛とズワイガニの白菜包み蒸気蒸しと ポテトのムスリューヌ添え マリニエールソース

*Daurade et crabe en enveloppe au chou chinois à la vapeur
avec mousseline de pomme de terre, sauce marinère*

洋梨酒のグラニテ

Granité de Williamine

国産牛フィレ肉パベステーキ ワイン商人風と賑やか温野菜添え

Pavé de cœur de filet sauce marchand de vin avec légumes panachés

可愛いクリスマスサラダ

Salade mignonne de Noël

冷たいメロンボールと苺の桜桃酒風味

Boules de melon et fraises rafraichir au Kirsch

聖誕祭のアントルメ三重奏

Trois entremets fête de Noël

温かいプラムプディング
プッシュ・ド・ノエル
クリスマスツリー風 栗のモンブラン

葉山珈琲 Koh-Ichi プレンドコーヒー

Café "Koh-Ichi"

小さなお好みパンとパケットのバスケット盛り

Petits pains assortis et baguette en corbeille et beurre

*アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

Beverage

シャンパン

Champagne
ローラン・ペリエ ブリュット L・P
Laurent Perrier Brut L・P

白ワイン

Vin Blanc
サンセール 2013
Sancerre (Nozay) 2013

赤ワイン

Vin Rouge
シャトー・ダングレス・
クラシック・ルージュ 2010
Ch. d' angles Classique Rouge 2010

ビール

Beer

オレンジジュース

Orange Juice

ウーロン茶

Oolong Tea

ノンアルコールビール

Non-Alcohol Beer Taste

ジンジャーエール

Ginger Ale

スコッチウイスキー

Scotch Whisky

Eiji Miyajima

リーガロイヤルホテル

料理特別顧問 宮川 榮治



RIHGA ROYAL HOTEL

— Program —

- ◆ ジングルベル
- ◆ オー・ホーリー・ナイト
- ◆ クリスマス・メドレー

- ◆ ブラームス：ハンガリー舞曲第5番
- ◆ 稲本響：ドラマW「私という運命について」より

- ◆ 稲本耕一：Esperanzas<希望>

- ◆ モンティ：チャルダッシュ

- ◆ ハチャトゥリアン：剣の舞

- ◆ ホワイトクリスマス ほか

※曲目は、都合により変更される場合がございます。

美食家のための
聖夜の晩餐会
2014

21st December
稲本 響 & 稲本 渡
Hibiki Inamoto Wataru Inamoto