

## 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