

IL BANCALE

RESTAURANT INFORMATION

Christmas Dinner 2018

クリスマスディナー

12/22~12/24 17:30~22:00(L.O20:30)

¥10,000コース (税別)

ズワイ蟹と県産リンゴの夏洛ット仕立て
~ライムの香りのムースをのせて~

サンタの髭に隠したフォアグラのソテー
柿のクーリーとトリュフの香り

大アサリと根菜のスープ
ジャポネーズ

オマール海老と貝柱のフリカッセ
オリエンタル風

常陸牛サーロインのグリエ マデラソース
~レフォールの泡をのせて~

Xmasスペシャルデザート

※¥10,000 コースの他¥8,000 のコースもご用意しております
※プランは予約制です。※二名様より承ります※3日前までにご予約ください
※天候・仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がございます



おせち

ご予約
受付中

Ranman



どんな世代にも
食べやすい
バラエティー豊かな
おせち

らんまん
爛漫

和・洋・中 25,000円 (税込)

Kiwami



厳選した和洋中の
おせちと高級素材を
プロの技で仕上げた
温めるおせちの
詰め合わせ

きわみ
極

和・洋・中 35,000円 (税込)

※写真はイメージです

●お申し込み締切日/12月26日(※) ●お渡し日/12月30日(日)・31日(月)

