

CHIKUSAI

Please enjoy the chef's performance in addition to the food.

MHD
MOËT HENNESSY DIAGEO

Chikusai X'mas Dinner 2024

●
KRUG
乾杯
シャンパン付

〈竹彩〉クリスマスディナー2024 ～クリュグシャンパンで乾杯～

クリスマス限定の特選素材を使い、鉄板焼きの技法を余すところなく駆使したクリスマスならではのスペシャルディナー。
最高のお食事を1千万ドルの夜景と共に、心に残るひと時を……。

2024年12月23日(月)～25日(水)

ご予約受付中

【ディナー】お一人様 24,000円(税・サービス料込) ※23・24日のみディナータイムは2部制になります。1部:17:00～19:00、2部:20:00～22:00

◎本日のアミューズ◎スペシャルオードブル Xmasヴァージョン◎スープ◎本日の海鮮2品 Xmas仕立て◎旬の焼き野菜◎宮崎牛◎竹彩創作鉄板御飯◎Xmas特製デザート



聖夜の晩餐にふさわしい
極上のクリスマスディナー

X'MAS DINNER 2024

聖夜の晩餐を彩る極上のクリスマスディナー
クリスマスディナー2024

2024年 12月20日(金)~12月25日(水)

ディナー お一人様 22,000円(税・サービス料込)

ランチ お一人様 5,500円(税・サービス料込)

特典 乾杯ドンペリニヨンシャンパン付き

ご家族でも楽しめる、クリスマスランチもご用意

ご予約受付中

メインダイニング「フォレスト」が贈る、四季折々の恵みが織りなす聖夜の晩餐。さらに、食後は宝石箱をイメージした見た目にも美しいデザートをご用意致しました。眼下に広がる美しい夜景を眺めながら、特別な空間でワンランク上のクリスマスディナーをお楽しみください。

◎アミューズ:ホタテ貝柱とアボカドのサラダ ビーツのビュレ◎前菜1:天然平目とピンクグレープフルーツのマリネ カルパッチョ仕立て◎前菜2:鴨ロース肉のコンフィ 庭園風

◎茂木オロンさんのパン◎伊勢海老と琴海産アオハタのビスコ風◎レモンのグラニテ◎長崎和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのポワレ トリュフソース◎フォレスト特製クリスマスデザート 宝石箱

MHD
MOÛT HENNESSY D'ARLE