

# Christmas Dinner

12  
Sun 24 一夜  
限りの  
美食会

呉竹荘グループ総料理長が  
大切なゲストにお贈りする  
聖夜のプレミアムディナーを  
ぜひお楽しみください



Chef  
Takamaru Suzuki



## Dinner de Noel

Ouverture  
聖夜のディナーの始まりに…

Hors-d'oeuvres chaud  
真鴨とフォワグラのプレゼ 根菜のレディクション

Hors-d'oeuvres froid  
冬野菜とサーモンのプレッセ 車海老のブルー

Les Soupe  
アワビのコンソメ仕立て

Les Poisson  
浜名湖産スズキのパイ包み焼き

Granite  
御口直しの氷菓

Les Viande  
和牛静岡そだちのローストビーフ

Avant Dessert  
アヴァン・デセール

Supreme Dessert a la Noel  
パティシエより 聖夜のスペシャルティ

Café aux Pain  
自家製パンと珈琲



完全  
予約制  
満席となり次第  
受付終了です

ホテルヴィラくればたけ1階  
会場『レストラン ラグゼ』

★ 1部 17:00 START  
★ 2部 19:30 START

各回  
限定 12組  
受付は30分前より

お2人様で 18,000円

フルコース + 乾杯用ドリンク、サービス料、税金込み  
お1人様追加の場合は +10000円



Patissiere  
Sayaka Nishimoto

ご予約は12月23日締め切りとさせていただきます

呉竹荘クリスマスディナーのご予約は  
スマホもOK! 特設ページ または お電話にて!



クレタケソウのクリスマス

検索

お電話でのご予約もOK! 053-453-1511