



Xmas DINNER MENU

クリスマス特別コースのご案内

アムールでは12月21日(水)～12月25日(日)まで

シェフ後藤が厳選食材で奏でる特別コースをご用意させていただきます。

アワビ・オマール海老・キャビア・特選牛を取り入れた豪華なコース内容となっております。

dinner ¥20,000

10%のサービス料・税金を頂戴いたします。

Not included tax and 10% service charge.

～暖炉の温もり～

安納芋と、紅玉 ハモンイペリコの焼き芋仕立て

*

～煌めく宝石～

キャビアオシェトラを着飾った アワビと帆立貝のタルタル 特製ブリニを添えて

*

～官能的な魅力～

コンソメ・ア・ラ・ロワイヤル

フォアグラと黒トリュフのアンサンブル

*

～聖夜の彩り～

オマール海老のロースト 芳醇なビスクソース

*

～響きわたる賛美歌～

特選下野牛のロースト マデラ酒のソース

*

～至福のひとつとき～

赤い果実のムース・オ・ショコラ

*

～永遠の誓い～

クリスマスツリーの贈り物

※当日の食材の入荷状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

了承くださいますようお願い申し上げます。

尚、23日、24日、25日は特別コースのみのご案内となります。

ディナータイムの営業につきましては、下記の通り2部制でのご案内となりますこと、予めご了承下さいませ。

・18:00～20:00(1部)

・20:30～22:30(2部)

ご予約・お問い合わせは、お電話またはインターネットから受け付けております。