



## Xmas LUNCH 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。

### lunch ¥12,000

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～

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～

とかちマッシュのクリームスープ

カプチーノ仕立て

\*

～聖夜の彩り～

真鱈のポワレ 芳醇なビスクソース

\*

～響きわたる賛美歌～

蝦夷鹿のロースト マデラ酒のソース

\*

～至福のひとつ～

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。

予めご了承下さいませ。

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。