



クリスマスディナー

Christmas Dinner

19:00
一斉
スタート

各日限定
30名様

完全
予約制

10,000円 (税別) [ファーストドリンク付き] 12/23 [水] 24 [木] 25 [金]

- アミューズ
マツ貝とムール貝のブルギニョン風
- オードブル
取り合せオードブル リース仕立て
- スープ
フルーツとコンソメゼリーの
スープ仕立て

- ポアソン
オマール海老と
帆立貝柱のポシェ
赤と白のサンタソース
- グラニテ
お口直しのグラニテ

- ヴィアンド
黒毛和牛フィレ肉のソテー
カボチャビュレ添え
野菜のタリアッテレ
キノコクリームソース

- デザート
クラフティと
塩アイスクリーム
- パン
- コーヒー

CHRES Wine スーパーバイザー

ルイ・ロブション



世界一ミシュランの星を持つ三ツ星シェフとして、世界に名を轟かせるフランスの巨匠、故ジョエル・ロブションが父。昨年より株式会社ルイRとジョエル・ロブション・グループの代表取締役を兼務しています。各料理に合わせてフランスより直接仕入れたワインが楽しめます。お料理に合わせて今回の特別価格でグラスワインセットをご用意しました。是非、お楽しみくださいませ。

無料 シャトルバス運行のご案内

18:10

旭町3丁目バス停

18:18

県庁前バス停

18:27

NTT東局

18:45

シリーズ到着

ご予約・お問い合わせは

CHRES
シリーズ

TEL 088-866-7000

〒781-8101 高知県高知市高須砂地155

Email info@chres.jp URL http://www.chres.jp

◆チケットのお買い求めはシリーズ1Fフロントにてお申し付けください。 ◆食数に限りがございますので、事前のご予約をお勧めいたします。 ◆19:00よりお食事のご提供を行います。 ◆18:50までに1Fアンティークまでお越しください。 ◆ご購入いただきましたチケットの換金、払い戻しはいたしかねます。 ◆誠に勝手でございますが、お子様のご利用はご遠慮ください。 ◆アレルギー等ございましたらお申込み(ご予約)時にお申し付けください。 ◆クリスマスディナー開催期間のディナー営業は、貸切り営業とさせていただきます。 ◆当日は、検温のご協力をお願いします。37.5度以上のお客様はご来店をお断りする場合がございます。