



RIVIERA SEABORNIA

Christmas Limited Course
LUNCH

4,950

-Amuse-

生ハムのフィナンシェ & 季節のポタージュ
Prosciutto Financiers & Seasonal Potage

-Appetizer-

地魚のカルパッチョと三浦の畑サラダ
Local Fish Carpaccio and Miura Farm Salad

-Fish dishes-

魚介のフイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

-Dessert-

本日のデザート
Today's Dessert

-Café・Tea-

* 追加オプション お肉料理メニュー *
Additional Options Meat Dishes Menu

三元豚のグリル ロメスコソース & バルサミコクリーム
カポナータと地野菜のグリル (+2,200)
Grilled San-Gen Pork with Romesco Sauce & Balsamic
Cream Grilled Caponata and Local Vegetables

和牛ヒレ肉のグリル トリュフ香るソース
地野菜のグリルとマッシュポテト (+4,400)
Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Truffle-Infused
Sauce Grilled Local Vegetables and Mashed Potatoes



RIVIERA SEABORNIA

Christmas Limited Course
DINNER

7,150

-Amuse-

生ハムのフィナンシェ & 季節のポタージュ
Prosciutto Financiers & Seasonal Potage

-Appetizer-

地魚のカルパッチョと三浦の畑サラダ
Local Fish Carpaccio and Miura Farm Salad

-Fish dishes-

魚介のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

-Meat dishes-

お好きな一品をお選びください
Please choose your favorite item.

三元豚のグリル ロメスコソース & バルサミコクリーム
カポナータと地野菜のグリル
Grilled San-Gen Pork with Romesco Sauce & Balsamic
Cream Grilled Caponata and Local Vegetables

和牛ヒレ肉のグリル トリュフ香るソース
地野菜のグリルとマッシュポテト (+2,200)
Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Truffle-Infused
Sauce Grilled Local Vegetables and Mashed Potatoes

-Dessert-

本日のデザート
Today's Dessert

-Café・Tea-