

★  
★  
★  
Merry  
Christmas

-APERITIF-

モエ・エ・シャンドン

-AMUSE-

炭火で焼いたタラバガニ ホタテのエスキャロップ  
キャビアのビジュ

-COLD APPETIZER-

バルバリー産鴨肉をやさしくロースト  
アールグレイの香りをまとわせた  
マンダリンと静岡産フルーツマトのサラダ

-HOT APPETIZER-

マルサラワインで一晩漬け込んだフォアグラのテリーヌ  
トリュフ球体仕立て フランス産キノコのポタジェ

-FISH-

カナダ産オマール海老と北海道産百合根のア・ラ・ヴァプール  
そのジュと発酵バターソース

-MAIN-

黒毛和牛フィレ肉の低温調理  
仙台曲がりネギと青森産ニンニクをストゥーブでじっくりロースト  
スペイン ヘレス産シェリーヴィネガーソース

-DESSERT-

ショートケーキ NO,2

¥18,000

(税込 ¥19,440)

別途サービス料10%を頂きます。



HILL TOP  
Casita  
RESTAURANT

