

Christmas Lunch Menu

¥ 8,000 【税込 ¥ 8,800】



Amuse-bouche

三浦で収穫された白菜とシラスのメリメロ
明太子の曇和えを添えて

Hors - d'oeuvr e

3種の肉と三浦で育った旬野菜のアンサンブル

Soupe

冬葱と椎茸のポタージュ ベーコン風味のカプチーノと共に

Poisson

下記のお料理より一品お選び下さい

1, 真鱈のムニエル 海胆のクレメ 柚子の香りと共に

2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥ 1,100 (税込 ¥ 1,210) ※限定10食

3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで
+ ¥ 2,100 (税込 ¥ 2,310) ※限定10食

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい

1, じっくり煮込んだ牛タンのプレゼ トリュフ風味 三浦大根のステーキと共に

2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて
+ ¥ 2,100 (税込 ¥ 2,310) ※限定20食

Dessert

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ 本日のスタイルで

Pain

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei



Christmas Dinner Menu

¥ 16,000 【税サ込 ¥ 19,360】



Amuse-bouche

聖夜のアミューズブーシュ

Hors - d'oeuvr e

千葉県産・一本釣り金目鯛とタラバ蟹のユニラテラル
カリフラワーのクレメとキャビア添え

Deuxième

オマール海老の低温調理と海胆のフラン 柚子の香るエッセンスと共に

Soupe

青森産・林檎の冷たいスープ パリソワール風 カルバドスの香りと共に

Poisson

長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と海の幸のブイヤベース

Granite

デコボンとミントのグラニテ

Viande

本日の特選和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフの香るマディラソース

Dessert

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ

Mignardises

本日の4種ミニャルディーズ

Pain

本日の焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei



12月28日(土)、29日(日)

Special Menu

¥5,000 【税込 ¥5,500】

Hors - d'oeuvr e

厳選された本日の冷たい前菜～シェフスタイルで
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Soupe

本日のポタージュ

～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Poisson

下記のお料理より一品お選びください

1, 本日鮮魚のポワレ レモンの香るアーモンドのソース
ポルチーニ茸のリゾットと共に

2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,100(税込 ¥1,210) ※限定10食

3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで
+ ¥2,100(税込 ¥2,310) ※限定10食

Viande

下記のお料理より一品お選びください

1, 12時間じっくり煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込み
ジャガイモのエクラゼを添えて

2, "特選"和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,100(税込 ¥2,310) ※限定20食

Dessert

季節の果実を使った本日のアントルメ

～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Pain

本日の焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei

