

2022/12/23~25

Christmas Special Menu

¥12,000 (税込¥13,200)

AMUSE-BOUSE

一口りんごとツナのチーズパイ
アンチョビスティックパイ

APPETIZER

長野県産鹿肉のコンソメジュレ ベリーソース

SOUP

Chef's Special

オニオングラタンスープ

FISH

大海老のグリエ シャンパン風味 サバイヨンソース

MAIN

信州プレミアム牛フィレ肉のポワレ
ブルーチーズソース

DESSERT

スペシャルワゴンデザート
ブッシュドノエル 他

タルト・ショートケーキ・アップルパイ
ロールケーキ・フルーツゼリー
ムースショコラ・チーズケーキ・アイス&ソルベ

(お好きな種類をお選び頂き、お皿に取り分けさせていただきます。)

食後のお飲み物

お問い合わせ

別途サービス料が10%がかかります

ミュゼレストラン 善

☎026-217-8846

DRINK MENU

Alcohol

ワインペアリング

お料理に合わせた厳選ワイン (5種類)

¥4,200 (税込¥4,620)

グラスワイン (泡/白/赤)

Glass ¥1,150 (税込¥1,265) ~

長野県産シードル

¥800 (税込¥880)

エビス生ビール

¥750 (税込¥825)

Non-Alcoholic Drink

ノンアルコールワイン (泡/白/赤)

Glass ¥800 (税込¥880)

エリザベス女王が愛してやまないロイヤル・ウォーター

NATURAL MINERAL WATER "HILDON"

¥900 (税込¥990)

果実とハーブが香るオリジナルノンアルコールカクテル

各種 ¥800~ (税込¥880~)

別途サービス料10%がかかります