



Christmas Dinner

オクターヴァ クリスマスディナー

Joyeux Noel 2019

2019.12.21sat / 23mon / 24tue / 25wed

1部席 17:30⇒19:00 又は 18:00⇒19:30

2部席 19:30⇒21:00 又は 20:00⇒21:30

Menu A



イベリコ豚の竹炭揚げ
 長芋のパンケーキと蟹サラダ

海の幸と京野菜のゼリー寄せ

セロラブ(根セロリ) バターナッツのポターージュ

鱸(スズキ)とエビのソテー
 漆黒米のリゾット添え抹茶仕立てのソース

鴨胸肉のロースト キノコのソテー添え
 オレンジのソース

クリスマス特別デザート

コーヒー又は紅茶

¥6,600

※消費税を含む料金です。



Menu B



イベリコ豚の竹炭揚げ
 長芋のパンケーキと蟹サラダ

海の幸と野菜のリース
 オレンジの塩とオリーブオイルパウダーで
 雪見仕立てに

京都産鴨肉のラグーパスタ

ヒラメの包み焼きと手長エビのポワレ
 アメリケヌ(エビ)ソース

和牛フィレ肉のソテー 京野菜のブーケ添え
 胡麻の香りの赤ワインソース

クリスマス特別デザート

コーヒー又は紅茶

¥8,800

※消費税を含む料金です。



仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

上記のメニューには、乳製品・小麦・海老・そば・かに・落花生・卵を一部使用したお料理が含まれておりますのでスタッフまでお申し付け下さい。

メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上予めご了承のほどお願い致します。

