

New Dining Experience

ライブキッチンで仕上げたお料理を、スタッフがワゴンサービスいたします。
これまでにないスタイルにて、開放的な雰囲気の中でお食事をお楽しみいただけます。

Xmas Dinner Menu

2020年12月19日（土）～2020年12月25日（金）

シグネチャーメニュー

東京ビーフのローストビーフ

岩塩の上で焼き上げる国産牛の炙り焼き

フォアグラのポワレ フランボワーズソース

※シグネチャーメニューは、テーブルサービスいたしますのでスタッフにお申し付けください。

本日のファストプレート

スペイン産ハモンセラーノのサングリア風

ハートのモッツアレラとトマトのカプレーゼ

クスクスのタブレとタコのマリネ

カクテルブリニとキャビア

鮑と粉皮の中華前菜

洋食料理メニュー

仔牛肉のコルドンブルー

舌平目のポワレ カルディナルソース

オマール海老と帆立のクリームグラタン

ローストチキン マスタードソース

日本料理メニュー

和食小鉢

つくねと茄子のみぞれ煮

百合根万頭 蟹餡かけ

蓮根のきんぴら

握り寿司

（①：マグロ / サーモン / 潮鯛）

（②：マグロ / 烏賊 / 甘海老）

中国料理メニュー

豚と野菜の黒酢酢豚

芋餅と海老のチリソース煮

飲茶3点盛り合わせ（焼売 / 海老餃子 / 肉まん）

スイーツメニュー

～パティシエからの贈り物～

ブッシュ・ド・ノエル

ケーキ盛り合わせ

グラスデザート

ジェラート

テーブルオーダーメニュー

※ライブキッチンで仕上げたお料理を、テーブルサービスいたします。

下記メニューは、お近くのスタッフにお申し付けください。

大きなチーズで仕上げるパスタ

①オレガノ風味のトマトソース / ②ボルチーニとベーコンのクリームパスタ

串揚げ盛り合わせ（豚串 / うずら串 / アジ大葉串）

ポルト特製ビーフカレー

ガーリックライス

アサリたっぷりクラムチャウダー

蟹の味噌汁

さっぱりめのマテン麺

季節サラダ

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため、特定原材料 7 品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。