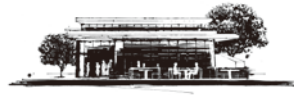


DEAN & DELUCA ANNIVERSARY PROJECT



the
ARTISAN TABLE
DEAN & DELUCA

フードラボラトリーレストラン

THE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA HOLIDAY DINNER 2018



食材の魅力と旬を味わうフードラボラトリーレストランTHE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA。
2018年12月22日(土)～25日(火)の期間限定でクリスマスの特別な夜を彩る、ホリデーディナーを
1階アラカルトメニューと2階コースメニューの2つのスタイルで展開いたします。

最高の空間とっておきのホリデーディナーで至福のひとときを過ごしませんか。
選りすぐりの素材でシェフが丹精込めて仕立てた極上の味わいをご堪能いただけます。

HOLIDAY DINNER COURSE

¥13,500円(サービス料込・税別、アペリティフ付き)

期間:2018年12月22日(土)~25日(火) 2階

食のセレクトショップDEAN & DELUCAだからこそ味わえる様々な国のクリスマス料理で世界を巡るように楽しんでいただけるコースメニュー。ホリデーの時間をより楽しんでいただくため、見た目も華やかで、特別な時間にふさわしい豪華な食材を使用しております。

大切な人と過ごす、特別な時間とお料理をぜひお楽しみください。



Holiday Menu

花籠

青梅ファームから届いた野菜のテリーヌキャビア添え

東京で無農薬野菜を栽培しているOme Farmで採れた色鮮やかな旬の根菜を使用し、素材の味を楽しむ一皿に仕上げました。キャビアの塩味と共に召し上がり下さい。

鹿児島産シャボンとフォアグラのスモークロー

フランスではクリスマスに良く食べられるシャボン。鹿児島産のシャボンとフォアグラを合わせ、ライ麦のパンでオープンサンドに。デーツやアーモンドなど様々な食感と共に楽しみ下さい。

オマール海老のビスクとカダイフ揚げ

オマール海老のエキスをたっぷり抽出したスープに、オマール海老の身をカダイフで巻き上げフライにしました。オマール海老を存分にご堪能いただけます。

函館港寒平目のカネロニ ケールのワカモレとムール貝のエキス

平日と野菜をバスタで包み蒸したものを、ケールとワカモレを合わせた緑鮮やかなソースとムール貝のソースを合わせています。ケールのチップス・パウダーでさらに華やかな彩りを添えて仕上げています。

ホームメイドリコッタチーズと柚子のコンフィチュール アップルサイダーのグラニテ

レストランで手づくりされたフレッシュなりコッタと、柚子のコンフィチュールをグラニテに添えました。りんごと柚子の爽やかな味わいでお口直しを。

和牛ほほ肉のゲーラッシュ

ハンガリーの冬の郷土料理であるゲーラッシュ。牛肉を赤ワインでじっくり煮込み、パプリカとジャガイモの2種類のピューレを添えました。ハンガリーのパンとともにどうぞ。

ベリーとマスカルポーネのザバイオーネ

ザバイオーネは、イタリア・ピエモンテのデザート。数種類のベリーとカスタード、マスカルポーネを合わせ、濃厚な味わいをお楽しみ下さい。

ミニアルデイズ

HOLIDAY DINNER

期間:2018年12月15日(土)~25日(火)



DEAN & DELUCA日本上陸15周年を記念し「オーセンティック・ニューヨーク」をテーマとした、アメリカで昔から愛されるホリデーメニューをご用意しました。

「ステーキは1ポンドで焼くのが一番美味しい」ということから生まれた1ポンドステーキなど、ボリュームたっぷりの料理が揃います。家族や気の置けない仲間と囲むホリデーディナーをお楽しみください。



鹿児島産シャボンとフォアグラのガランティーヌ ¥2,200
マンハッタンシュリンプチャウダー ¥2,000

1ポンドステーキ & マッケンチーズ ¥7,000
ベリーズコブラー ¥1,200

*価格はすべてサービス料(10%)・消費税別となります

【レストラン概要】

名称 THE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA
アーティザンテーブル・ディーン&デルーカ
URL www.artisanable.jp
住所 〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目8番1号 赤坂インターシティAIR 1階
TEL 03-4578-5882(予約専用番号)

【料理】

LUNCH プレート／プリフィックスコース
DINNER 1F アラカルト
2F 旬の食材を活かした季節のコース

【営業時間】

月～金 LUNCH 11:30～15:00(14:00LO)
DINNER 17:30～24:00(22:30LO)
土日祝 LUNCH 11:30～15:00LO
CAFE 15:00～17:00
DINNER 17:30～22:30(21:00LO)
CAFE TIMEは17:00で一度クローズさせていただきます。
日曜日のみ2階はクローズ。但し、貸切は応相談。

【席数】

1F:49席 (店内)バーカウンター 7席／カウンターテーブル 8席／テーブル席 34席
(テラス) 15席
2F:34席 (店内)個室 8席／テーブル席 26席

【ABOUT】

株式会社ウェルカムとは
世界に誇る新しい日本の暮らしをつくる。
私たちは、食とデザインを軸として感性を大切にした良質なライフスタイルを提案し、
これからの日本らしい暮らしを、日本そして世界へと発信していきます。

【お問い合わせ】

株式会社ウェルカム プレス 袴田美菜
152-0003 東京都目黒区碑文谷5-11-11 2F
TEL 080-9679-7769 FAX 03-5771-0477
m.hakamata@welcome.jp