

2024年10月18日 株式会社ベストブライダル

丘の上のロマンチックなレストランで過ごす特別なクリスマス 稀少なフォアグラやキャビア、トリュフ、オマール海老、アワビ等の豪華食材を使用した

「乾杯酒フェッラーリ付クリスマスディナー」

2024年12月21日(土)~12月25日(水)販売/リストランテ マンジャーレ 伊勢山

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する「リストランテ マンジャーレ伊勢山」(神奈川県横浜市西区)では、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味やアワビ、オマール海老といった豪華食材をふんだんに使用した「クリスマスディナーコース」(乾杯酒フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン付、1名19,000円※消費税・サービス料込)を、2024年12月21日(土)~12月25日(水)の期間限定で販売いたします。





▲クリスマスディナーコースイメージ

▲個室や半個室、キャンドル装飾も可能(オプション)







▲(写真左より) オマール海老のグラッサーレ 甲殻ソースとブラックレモン、国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシー二仕立て 香り高いブラックトリュフ 、イングリッシュローズと苺のムース、ピスタチオのソースガナッシュ

リストランテマンジャーレ伊勢山がお届けする2024年のクリスマスディナーは、大切な人とふたりで過ごす特別な聖夜にふさわしく、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味や、アワビ、オマール海老といった豪華食材を贅沢に使用したイタリアンフルコースに、乾杯酒「フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン」がついた贅沢なプラン。

コースの主役は、近頃入手困難になりつつあるフォアグラと、肉のうまみが存分に味わえる国産牛フィレ肉と重ねてロッシーニ風に仕上げ、香り高いブラックトリュフを散りばめた贅沢なメイン料理。さらにクリスマスリースに見立てたズワイガニとキャビアの前菜、オマール海老をまるごと一尾使用した温前菜、蝦夷鮑と金目鯛のフリットゥーラと、聖夜にふさわしい豪華食材を贅沢に使用しています。そしてコースの最後を彩るアートのようなデザートは、イングリッシュローズと苺のムースを中心に、オーナメントに見立てた濃厚なピスタチオのソースガナッシュ、さっぱりとしたフランボワーズのソルベを赤ー色で仕上げました。

ロマンティックな聖夜を大切な人と、心に刻まれるひとときをお過ごしいただけます。

クリスマスディナー2024 MENU

【乾杯酒】

フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

【前菜】

キャビアをあしらった寒鰤とズワイガニのインサラータクリスマスリースに見立てて

【温前菜】

オマール海老のグラッサーレ 甲殻類のソースとブラックレモン

【魚料理】

蝦夷鮑と金目鯛のフリットゥーラ ヴェルモットソース

【肉料理】

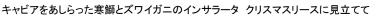
国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 香高いブラックトリュフのエスコート

【デザート】

イングリッシュローズと苺のムース、ピスタチオのソースガナッシュ フランボワーズソルベと共に

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます







蝦夷鮑と金目鯛のフリットゥーラ ヴェルモットソース

販売概要

【店名】 リストランテ マンジャーレ伊勢山

【住所】 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F

【販売期間】 2024年12月21日(土)~12月25日(水)

【販売時間】 1部:17:30~19:15/2部:20:00~21:45

【料金】 1名 19,000円(消費税・サービス料込)

[TEL] 045-260-8845

【定休日】 火曜日(祝日を除く) ※2024年12月24日はクリスマス特別営業

【アクセス】JR「桜木町駅」より徒歩7分

[URL] https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-11410/



