

紅葉坂にたたずむ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、オマール海老等、豪華食材を贅沢に使用した 聖夜を彩る「クリスマスディナー」限定販売

2023年12月15日(金)～12月25日(月)販売／レストランテ 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「レストランテ 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」(乾杯用グラスシャンパン付、1名18,000円※消費税・サービス料込)を、2023年12月15日(金)～12月25日(月)の期間限定で販売いたします。

※画像は全てイメージ



▲クリスマスディナーコースイメージ



▲煌めくキャンドルシートで特別な一夜を



▲(写真左より)オマール海老のフリットウーラ 黒トリュフとビーツのインサラータ、国産牛フィレ肉とフォアグラのアッロースト、ショコラのムース

レストランテマンジャーレ伊勢山がお届けする2023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。特に注目は、近頃入手困難といわれるフォアグラと、肉のうまみが存分に味わえる国産牛フィレ肉のロースト。また、オマール海老のフリットウーラの周りにはトリュフを贅沢に使用し香り高い一品に。そのほか、リースに見立てキャビアとズワイガニを飾ったカンパチと林檎のタルタル仕立ての前菜や、濃厚なショコラのムースをさっぱりとしたオレンジのマリアージュで仕上げたデザートなどをお楽しみいただけます。ロマンチ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。

- MENU -

- <Aperitivo> 乾杯用グラスシャンパン
 - <Antipasto> リースに見立てたカンパチと林檎のタルタル仕立て キャビアとズワイガニを飾って
 - <Primo> 鮑のサルターテ 青のり香るソース シャンピニオンのスキューマ
 - <Pesce> オマール海老のフリットウーラ 黒トリュフとビーツのインサラータ
 - <Granita> シャンパンとバジルのグラニテ
 - <Carne> 国産牛フィレ肉とフォアグラのアッロースト 赤ワインソース
 - <Dolce> ショコラのムース オレンジのマリアージュ ミルクアイス添えて
- ※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

店舗概要

【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】 2023年12月15日(金)～12月25日(月)
【販売時間】 18:00～ ※12月23日、24日のみ2部制 1部17:30～／ 2部 20:00～
【料金】 1名 18,000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)、年末年始
【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分
【URL】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-6433/?restaurant=iseyama_mangiare



『クリスマスディナーコース』は下記レストランでも同時販売

【店名】 リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA
【住所】 〒221-0055神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4 横浜アートグレイス ポートサイドヴィラ3F
【販売期間】 2023年12月15日(金)～12月25日(月)
【販売時間】 18:00～ ※12月23日、24日のみ2部制 1部17:30～／ 2部 20:00～
【料金】 1名 25,000円(消費税・サービス料込)
【TEL】 045-440-6881
【定休日】 月曜日定休(祝祭日は営業) その他不定休日あり
【アクセス】 横浜駅直結徒歩7分(JR線・みなとみらい線・京急線・相鉄線・市営地下鉄線)、みなとみらい線新高島駅より徒歩5分
【URL】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-3004/?restaurant=yokohama_mangiare

