

ももてなし家

# クリスマスディナー

12月11日(月)～25日(月) 17:00～21:00(LO20:00)



毎年恒例！両県食材たっぷりのクリスマスディナー。  
今年も日頃のご愛顧に感謝して、シェフが大奮発!!!  
お腹もココロも満たされる、幸せを運ぶ  
スペシャルメニューです。

2023  
Christmas  
Dinner  
Course



◎前菜の盛合せ  
鳥取和牛のローストビーフ、  
とっطن豚のバテ、ライスコロケ、  
ラタトゥイユ、岡山県産牡蠣のフラン、  
キャロットラペ、玉ねぎのマリネ

◎スープ  
鳥取県産紅ずわい蟹と岡山県産ブラムトマトの  
ポタージュ

◎魚料理 岡山県産サワラのムニエル  
～白ワインソース

◎肉料理 鳥取和牛のステーキ (70g)

◎食後のお楽しみ  
白バラ牛乳とネッカリッチ卵の  
ロールケーキ～両県産フルーツを添えて

おひとり様  
5,000円

※価格は税込、画像はイメージです  
※2日前までにご予約ください  
※仕入れにより内容が変わる場合がございます

