

お聖
も夜
ての
なし

ELM GARDEN



都会の喧騒と無縁の世界
雪化粧が美しい千坪の庭園に包まれて
大切な人と共に楽しむ
エルムガーデンのクリスマス

エルムガーデンのクリスマス会席

開催期間 12.22(金)/23(土)/24(日)/25(月)

開催時間 17:30～ ラストオーダー21:00

ご予約期間 10.1(日)～12.20(水)

クリスマス会席お品書き 10,000円

【先付】“生うにとずわいかにの菊花寄せ”【前菜】“聖夜の前菜盛り合わせ”【焼物】“十勝牛のテールスープ黒トリュフ仕立て”【お造り】“真鳥賊・本鮪・平日・甘エビ沖付け”
【焼物】“真鯛の柚庵焼き牛蒡の苦味ととん”【湯肴】“根セロリの抹茶ムースと草海老”【主肴】“鴨ロースの焼製金柑ソース”【食中】“真鯛の炊き込みごはん”【甘味】“和菓の最中もじおパニラ仕込み”

クリスマス会席お品書き 15,000円

【先付】“真たちの柚子蒸しポン酢あん”【前菜】“聖夜の前菜盛り合わせ”【焼物】“十勝牛のテールスープ黒トリュフ仕立て”【お造り】“真鳥賊・本鮪・平日・鰯八・甘エビ沖付け”
【焼物】“甘鯛西京焼き才巻き大根”【湯肴】“根セロリの抹茶ムースとズワイ蟹”【主肴】“鴨ロースの焼製金柑ソース”【食中】“真鯛の炊き込みごはん”【甘味】“和菓の最中もじおパニラ仕込み”

クリスマス会席お品書き 18,000円

【先付】“真たちの柚子蒸しポン酢あん”【前菜】“聖夜の前菜盛り合わせ”【焼物】“蝦夷あわびと鰯鱈の清汁”【お造り】“真鳥賊・本鮪・平日・鰯八・赤貝・ボタン海老・トラフグ”
【焼物】“甘鯛西京焼き才巻き大根”【湯肴】“根セロリの抹茶ムースとたらば蟹”【主肴】“鴨ロースのフォアグラ焼製金柑ソース”【食中】“鰯とトリュフの泡ごはん”【甘味】“和菓の最中もじおパニラ仕込み”

※価格は税込みです。別途サービス料を10%頂戴いたします。※仕入れ状況などにより、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

ご予約お問い合わせ(11:00～20:00)火曜日定休

TEL:011-551-0707



ELM GARDEN

〒064-0913 札幌市中央区南13条西23丁目5-10
<http://elm.cc>

