

joyeux Noël!!



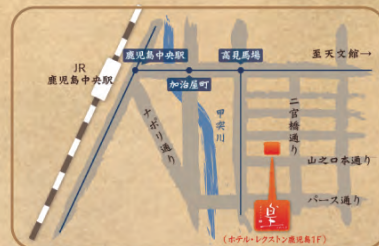
ホテルレクストン鹿児島

ダイニング皇 (ひめらぎ)
099-222-0505

11:30~14:00 L.O / 17:30~21:30 L.O

鹿児島市山之口町 4-20
ホテル・レクストン鹿児島 1F

<http://nisikawa.net/himeragi>



N-1
TAXI
PARLOR
MONAKO101
PARLORN-1
NISHIKAWA SYUZOU
NISHIKAWA KARIKUYUSOU
RYOUTEI TAKECHIYO
HOTEL LEXTON
DINING
HIMERAGI
PRESENT'S

SPEND
QUALITY
TIME
WITH
SPECIAL
person





ダイニング皇' X'masディナーのご案内

(ひめらぎ)
皇' クリスマス・2017年のテーマは
suite☆sweet☆christmas!
(スイート☆スウィート☆クリスマス!)

Amuse bouche
本日のスターター

彩々野菜のパルフェ ノエル仕立て
彩々な野菜達にそれぞれ違う手仕事をほどこした
特製ベジタブル・パルフェです! (パフェ)

Premier
前菜1皿目

炙りまぐろとアヴォカド カリフォルニア風
まぐろの赤身とアボカドを、様々な国の味わいと
調理技術でグローバルにまとめあげた一皿。

Deuxième
前菜2皿目

イスタンブール風スモークさばサンド
わさび風味のシャンティ添え
イスタンブール名物「さばサンド」にフランスと
イタリアのテイストを融合させ皇スタイルにアレンジ!

Troisièmes
前菜3皿目

深葱と白菜のポタージュ・タラバ蟹のヴァプール
いわゆる王道的なレシピのポタージュ・リエでありながら、
「和」の趣が感じられるスープです。

Poisson
お魚料理

銀だらのロースト・じゃがいものピュレと
焼きカマンベール・ベーコン
ぷりっとした銀だら・なめらかなじゃがいも
とろける焼きカマンベール・カリカリベーコン... テクスチャーの妙技♪

Viande
お肉料理

和牛のポシエとうなぎのロティ 椎茸のデクセル
和風だして柔らかく火を入れた黒毛和牛と
赤ワイン風味のうなぎのローストのコンビネーション!

Dessert
デザート

一夜限りのスペシャルデザートビュッフェ

「フレンチベース無国籍料理フルコース」+「デザート・ビュッフェ」
をお楽しみいただける、ご予約限定・12月24日一夜のみのスペシャルプランです。
コース中全ての料理を、料理長自らが責任とこだわりと自信をもって、心を込めて仕上げます。
当日ディナーはクリスマスコースのみのサービス。落ち着いてお食事をとお楽しみいただけます。
和洋の料理人・笑顔のサービススタッフ・博識のワインソムリエ・舞台裏を支えるパントリースタッフ...
チーム皇' 全員総出で、お客様の大切なディナーを素敵に彩らせて頂きます。
24日、お会いできるその時をスタッフ一同心待ちにしております。

ダイニング皇' 店長 兼 料理長 若松 洋輝

完全予約制につきお早目のご予約をおすすめ致します。

HOTEL
LEXTON
Kagoshima

お一人様
5,000yen (税込)
(お飲み物は別途料金となります)