

クリスマスランチメニュー

時間 11:00~15:00 (L.o.14:30) 金額 大人: ¥2500 小人: ¥980 幼児: ¥400

寒い冬の始まり、お友達と御一緒に

ハーブが詰まった心温まるクリスマスランチを.....

・冷製料理・

スモークサーモンのコートダジュール仕立て
鰹と豆腐のテリーヌ 三つ葉を添えて
若鶏のガランティーヌと猪豚のローストシノア風 レモングラスをきかせて
カニとポテトのサラダ仕立て パセリ風味
生ハムと小海老の根野菜のサラダ フェンネルと共に

・スープ・

具たくさん トマトチャウダー

・温製料理・

若鶏のカスレー
白身魚のカレー風味焼き
海の幸のクリーム煮 マジョラムの香り
豚ハレ肉のパルメザンチーズ焼き イタリアンパセリ風味
牛肉と野菜のグラタン ローズマリーとタイムの香り

白御飯 ジャスミンとミントのお粥
パン (フォカッチャ、十五穀パン)

・デザート・

クリスマスケーキ
プロフィトロール
アップルパイ
ティラミス
マCHEDニア杏仁
ハーブアイス

星が輝く夜空と神戸の町並みを眺めながら

布引ハーブガーデンのクリスマスディナービュッフェ

時間 17:00~20:30 (L.o. 19:30)

金額 大人: ¥3500 小人: ¥1200 幼児: ¥600

おしゃれな夜にカップル・気の合う仲間と

ハーブ料理で楽しんでみては.....

・冷製料理・

カマンベールチーズと松の実とタイムのタルトレット
冷製ローストビーフとビーツのマリネ クレソン風味のプレスヨーグルトソース
スモーク鴨とオレンジの生姜ドレッシング和え ミントの香り
赤ピーマンとホウレン草のクリスマスカラーのムース カルダモン風味
ビッシソワーズと茄子のゼリー チャイブをのせて
川魚のショーフロア ピンクペッパーとセルフィーユを飾って

・ス ー プ・

トマトと紅茶のコンソメ オマール海老を添えて

・温製料理・

若鶏のカスレー
白身魚のカレー風味焼き
海の幸のクリーム煮 マジョラムの香り
豚ハレ肉のパルメザンチーズ焼き イタリアンパセリ風味
牛肉と野菜のグラタン ローズマリーとタイムの香り

・客前演出・

ターキーのロースト

白御飯 ジャスミンとミントのお粥
パン (フォカッチャ、十五穀パン)

・デザート・

クリスマスケーキ
プロフィットロール
アップルパイ
ティラミス
レモン風味のクレームブリュレ
ミントのクレープ
マCHEDONIA杏仁
ハーブアイス