

2018.12 Special Dinner

12/3(月)~12/28(金)

※日曜・祝日・25日を除く

17:00~21:30(20:00 L.O)

フレンチ

本日のアミューズ

フォアグラのソテーと鴨のスモーク
冬野菜のサラダ仕立て シェリービネガー風味

平目とラングスティヌのカダイフ包み焼き
仏産キノコ添え アメリカーナソース

熟成和牛ロース肉のロースト 季節の野菜添え
赤ワインソース

デザート盛り合わせ

コーヒー・パン

¥7,560(税込)

*写真はイメージです。
メニュー内容多少変更になる場合がございます

鉄板焼

前菜盛り合わせ

甘鯛のウロコ焼き 旬菜を添えて

極上黒毛和牛フィステーキ

けやきサラダ

ガーリックライス

味噌汁・香の物

季節の果物 コーヒー

¥10,800(税込)



レストラン けやき
●フランス料理 ●鉄板焼

Restaurant KEYAKI

Noël Dîner

けやきのクリスマスディナー

12/23(日) 24(月) 25(火) 17:00-21:30

—フランス料理のコース

スパークリングワイン

金時人参とカリフラワーのムース
キャビアと金箔添え

黒鮑とホッキ貝 仏産キノコのマリネ
冬トリュフと京野菜のサラダ添え

宇陀金牛蒔のスープ
カブチーノ仕立て
フォアグラ、セミドライ無花果添え

オマール海老のロースト香草風味
サフランライス添えバルサミソース

極上和牛フィレ肉のグリエ
赤ワインとグリーンマスタードのソース
クリスマスデザート

¥13,000(税込)

—鉄板焼きのコース

スパークリングワイン

前菜盛り合わせクリスマス仕立て

フォアグラのポワレ
甘酸っぱいベリーと共に

活黒鮑

彩り野菜の朴葉焼き
コンソメスープ シェリー酒の香り

極上黒毛和牛フィステーキ

けやきサラダ

ガーリックライス・味噌汁・香の物

クリスマスデザート

¥15,000(税込)



東海大学校友会館
The Tokai University Club

株式会社霞ヶ関東海倶楽部
〒100-6035
千代田区霞が関3-2-5霞が関ビル35階

—ご予約・お問い合わせ(直通)

03-3581-5200