

# 12/22～12/26限定のSanfiloのクリスマス



メニュー内容は変更する場合がございます。

## Christmas Course

¥6,500 (税込)

### Welcome Drink

アルコール or ノンアルコール

### Appetizer

前菜8種盛り合わせ

### Soup

3種の鶏をブレンドしたコンソメスープ

### Bread

自家製 ロミオのパン

### Fish

北陸産寒ブリのポワレ 金柑とクリームチーズのソース  
～ハーブオイルとともに～

### Main

福島牛フィレ肉のロッシェニ仕立て ペリグーソース

### Dessert

クリスマス限定デザート

### Drink

有機珈琲 or 有機紅茶  
～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください



メニュー内容は変更する場合がございます。

## Christmas Course

¥12,000 (税込)

※12月19日(日)までの要予約。

### Welcome Drink

アルコール or ノンアルコール

### Amuse

アミューズ2種

### Appetizer.1st

前菜8種盛り合わせ

### Appetizer.2nd

フルーツマトのファルシ  
～トレヴィーゾと津軽林檎のリゾットを添えて～

### Soup

3種の鶏をブレンドしたコンソメスープ

### Fish

ロブスターのカタラーナ風

### Granite

レモンとミントのグラニテ

### Main

A5仙台牛フィレ肉のロースト

### Dessert

クリスマス限定デザート

### Drink

有機珈琲 or 有機紅茶  
～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください

## クリスマス限定ペアリングコース

クリスマス5日間限定のペアリングコース。

シェフとソムリエの織り成すマリアージュをご堪能ください。

### ノンアルコールペアリングコース + ¥1,500

前菜 & ノンアルコールスパークリングワイン「デュクドゥモンターニュ」  
魚料理 & ノンアルコール白ワイン「オピア」  
肉料理 & 木苺のノンアルコールカクテル「ランポーネ ペアリングver.」

### アルコールペアリングコース + ¥3,000

前菜 & シャンパーニュ「MOET & CHANDON MOET IMPERIAL」  
魚料理 & 白ワイン「Riesling Z.Q.b.A Trocken」  
肉料理 & 赤ワイン「Barbaresco」