

# 12/20(金)～12/25(水)限定 Sanfiloのクリスマスコース

12/21(土)～12/25(水)5日間のみディナー営業も致します。

\*ディナー営業 → 17:30open 21:00close

\*¥13,000コースとディナーのご予約は12/13(金)締め切り(完全予約制)

\*ディナーのご予約は電話のみの受付となります。



## Christmas Course

¥7,500(税込)

### Amuse (2種)

シャンピニオンのグリルとデュクセルをフランと共に  
自家製黒胡椒のサブレと野田産鴨肉のリエット  
オレンジのコンフィチュール

### Appetizer.1st

前菜5種盛り合わせ

### Appetizer.2nd

麓山高原豚のサルシッチャ仕立て

### Bread

自家製パン

### Soup

金目鯛のマリネとその出汁で  
～小海老リゾットと共に～

### Fish

ロブスターのパイ包み焼き  
～マルサラソース&アメリカヌソース～

### Dessert.1st

河北産洋梨と苺のパルフェ  
ベリージェラートを添えて

### Dessert.2nd

ポルヴォロン・ハイカカオチョコ・焼き菓子

メニュー内容は変更する場合がございます。



## Christmas Course

¥13,000(税込) ※予約締切日は12/13日(金)まで。

### Amuse (2種)

シャンピニオンのグリルとデュクセルをフランと共に  
自家製黒胡椒のサブレと野田産鴨肉のリエット  
オレンジのコンフィチュール

### Appetizer

前菜6種盛り合わせ

### Soup

河北産イエローターニップのポタージュ

### Bread

自家製パン

### Fish

ロブスター・天使海老・甘エビの三重奏  
～海老のミニコース仕立て～

### Granite

青林檎と白ワインのグラニテ

### Main

仙台牛フィレ肉&福島牛フィレ肉  
～3種の味わいで～

### Dessert.1st

ホワイトショコラムースのルージュ仕立て  
自家製チョコレートアイス  
季節のフルーツと共に

### Dessert.2nd

ポルヴォロン・ハイカカオチョコ・焼き菓子

メニュー内容は変更する場合がございます。