

2025クリスマスお料理のご案内

ランチはクリスマス期間無休

ディナーは12/22,23,24,25クリスマスBコース予約で

例年落ち着いた雰囲気の
ディナーのクリスマス料理

クリスマスディナーBコースは
下へスクロール

ランチタイムは特別クリスマス専用料理は
ご用意しておりませんが
ランチコースが少しクリスマス仕様で
提供いたします。
ご期待ください。

ランチコース

- ★ 前菜サラダと本日のスープ(ワンプレートで)
- ★ 選んで好きなパスタをハーフサイズで
- ★ 魚料理

白身魚のポワレ

サーモンのクリーム煮

(どちらかをお選びください)

アドリアーノ クリスマスディナー 12/22,23,24,25のご予約のみで承ります。



牛すね肉を通常の3倍強の赤ワインでじっくりと煮込みました。

ナイフとフォークで召し上がるシチューです。

(お肉が柔らかいのでナイフもいらないかも)

付け合わせの野菜は仕入れによって変わります

クリスマスBコース

お一人様 4200円

前菜盛り合わせ ハモンセラーノの生ハムサラダ

野菜カクテル特製ソースでディップして

サーモンマリネ ガーリックオイル

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ

鶏むね肉オーブンチーズ焼きを冷製で

海老のレモンマヨネーズ和え

パン



ディナー専用の

広島産牡蠣と白菜のクリームパスタ

ほっとするスープ仕立て

本日のスープ

選んで好きなパスタ又はピザ お好きなピザ又はパスタをお選びください

一品料理

赤ワインたっぷりで仕上げたビーフシチュー パン付

今年は過去最高の出来に仕上がりました

デザートケーキ

ショーケースからお好きなデザートケーキを選んでください

お飲み物

お好きなドリンクをドリンクメニューからお選びください