

## 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)
- ★ 選んでお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はず

## クリスマスBコース

お一人様 4200円

前菜盛り合わせ ハモンセラードの生ハムサラダ

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

モツ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

## 本日のスープ

広島産牡蠣と白菜のクリームパスタ

(ミットするスープ仕立て)

選んでお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