

Jasmin Christmas Dinner 2014

Early Christmas Dinner Course

～ 楽しく美味しく前夜祭を楽しむコース ～

12月20～23日 ￥4,320 (お一人様)

好きな飲み物

プリアミューズ
手作り豆腐と真鱈の白子のピリ辛ソース

彩りの前菜八種盛り合わせ

ふかひれと境港産ズワイ蟹のスープ
海老と蟹のラビオリ添え

点心師による手作り点心四種盛り合わせ

サーモンの低温蒸し
揚げニンニク、松の実、葱醤油のソース 柑橘の香り

島根県産牛ほほ肉の柔らか煮込み 大根の柔らか煮添え

ふかひれあんかけご飯 か 海鮮あんあけ炒飯

デザート



Christmas Dinner Course

～ 特別な一日をもっと特別にするコース ～

12月24～26日 ￥5,400 (お一人様)

好きな飲み物

プリアミューズ
手作り豆腐と真鱈の白子のピリ辛ソース

彩りの前菜九種盛り合わせ

ふかひれと上海蟹のスープ
海老と蟹のラビオリ添え

点心師による手作り点心四種盛り合わせ

手長海老のカダイフ包み揚げチリソース

島根和牛いちぼ肉の炙り丼
野菜と薬味の六種のアクセント

デザート



café chinois
Jasmin

※両コースとも、5名様以上の場合は内容が変わってきます。