

ザサイプレスメルキュールホテル名古屋
B1F ウィズバイサイプレス

クリスマスディナー&ハイティー
2025年12月1日(月)~25日(木)
17:30~22:00 (L.O.20:30)

要予約 ディナーコース
エトワール ¥16,500

～聖夜の始まり～

名古屋コーチンを使った雲丹のロワイアル カブチーノ仕立て

～夜空の星たち～

オマール海老とミニマム野菜のラタトウイユ アネット風味

～2色のマリアージュ～
紫イモとサツマイモのポタージュ

～2人の出会い～
帆立貝と紅ズワイ蟹のムース カダイフ包み焼き

～甘酸っぱい恋の味～
レモンピール入りシャーベット

～サンタクロースからの贈り物～
黒毛和牛ロース肉のポワレ フォアグラ添え
マディラ酒風味のトランペット茸のソース

～デセールドノエル～
ショコラナツツのクリスマス仕立て ナツツの女王を添えて
コーヒーまたは紅茶

パン

要予約 ディナーコース
ノエル ¥11,000

雲丹のロワイアル

国産津軽鶏むね肉と鹿肉のパテ 木苺のビネグレット

オマール海老と寒鱈のスープ仕立て アネット風味

お口直しのシャーベット

国産牛ロース肉のロースト 冬野菜とトリュフのソースで

フランボワーズのブッシュドノエル

コーヒーまたは紅茶

パン

ハイティーセット ¥6,000

ウェルカム ベリーたちのスパークリングワインカクテル
本日のスープ 白身魚のグラチネ スコーン アカシア蜂蜜とともに
合鴨とレッドキャベツのラペ 海老とラタトウイユのマリネ

アフォガード シュトーレン ミルクレープ ガトーオペラ
ハスカップマカロン フランボワーズムース ブルーベリータルト
小瓶につまつたベリーとショコラムース