

2021 12 Christmas Special



鉄板焼クリスマス ディナーコース

要予約

12月23日(木)~25日(土)
ディナータイム(2部制)

[開催時間] 1 17:30~19:30
2 20:00~22:00

お1人様 ¥23,000 (税・サ込み)

※特別メニューのため各種割引は対象外となります。
※12月23日~25日の3日間は鉄板焼ディナーメニューは
本コースのみとなります

大切な人と素敵なクリスマスをセラトンで。

3日間限定の鉄板焼メニューでおもてなしいたします。キャビアやズワイ蟹のアミューズに始まり、フォアグラ、オマール海老、鮑、A5黒毛和牛のステーキなど豪華ラインナップ。クリスマスならではの特別なお料理で素敵なディナーをお楽しみください。ソムリエおすすめのワインやシャンパン(別途料金)もご用意いたします。

アミューズ	フランス産キャビア ズワイ蟹 ウニ ミックスリーフ アボカド エディブルフラワー
オードブル	フォアグラと丸絵のソテー ミックスベリーソース
魚料理	オマール海老(ハーフ) & 鮑(ハーフ) シャンパンプルブランソース
肉料理	A5黒毛和牛ステーキ (フィレ・サーロイン半々) マッシュポテト 焼野菜
食事	雅庭特製ピラフ チキンボールコンソメスープ 青味
デザート	ストロベリービスターシュ

7階 日本食「雅庭」

セラトングランドホテル広島 〒732-0053 広島県広島市東区若草町12番1号 TEL.082-262-7173 (レストラン予約)