

丘の上のロマンチックなレストランで過ごす特別なクリスマス
稀少なフォアグラやキャビア、トリュフ、オマール海老、アワビ等の豪華食材を使用した

「乾杯酒フェッラーリ付クリスマスディナー」

2024年12月21日(土)～12月25日(水)販売/レストランテ マンジャーレ 伊勢山

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する「レストランテ マンジャーレ伊勢山」(神奈川県横浜市西区)では、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味やアワビ、オマール海老といった豪華食材をふんだんに使用した「クリスマスディナーコース」(乾杯酒フェッラーリ・マキシマム・ブランド・ブラン付、1名19,000円※消費税・サービス料込)を、2024年12月21日(土)～12月25日(水)の期間限定で販売いたします。



▲クリスマスディナーコースイメージ



▲個室や半個室、キャンドル装飾も可能(オプション)



▲(写真左より) オマール海老のグラスサレ 甲殻ソースとブラックレモン、国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ仕立て 香り高いブラックトリュフ、イングリッシュローズと苺のムース、ピスタチオのソースガナッシュ

レストランテマンジャーレ伊勢山がお届けする2024年のクリスマスディナーは、大切な人とふたりで過ごす特別な聖夜にふさわしく、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味や、アワビ、オマール海老といった豪華食材を贅沢に使用したイタリアンフルコースに、乾杯酒「フェッラーリ・マキシマム・ブランド・ブラン」がついた贅沢なプラン。

コースの主役は、近頃入手困難になりつつあるフォアグラと、肉のうまみが存分に味わえる国産牛フィレ肉と重ねてロッシェニ風に仕上げ、香り高いブラックトリュフを散りばめた贅沢なメイン料理。さらにクリスマスリースに見立てたズワイガニとキャビアの前菜、オマール海老をまるごと一尾使用した温前菜、蝦夷鮑と金目鯛のフリットウーラと、聖夜にふさわしい豪華食材を贅沢に使用しています。そしてコースの最後を彩るアートのようなデザートは、イングリッシュローズと苺のムースを中心に、オーナメントに見立てた濃厚なピスタチオのソースガナッシュ、さっぱりとしたフランボワーズのソルベを赤一色で仕上げました。

ロマンティックな聖夜を大切な人と、心に刻まれるひとときをお過ごしいただけます。

クリスマスディナー2024 MENU

【乾杯酒】

フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

【前菜】

キャビアをあしらった寒鰯とズワイガニのインサラータ クリスマスリースに見立てて

【温前菜】

オマール海老のグラッサーレ 甲殻類のソースとブラックレモン

【魚料理】

蝦夷鮑と金目鯛のフリットゥーラ ヴェルモットソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ 香高いブラクトリュフのエスコート

【デザート】

イングリッシュローズと苺のムース、ピスタチオのソースガナッシュ フランボワーズソルベと共に

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます



キャビアをあしらった寒鰯とズワイガニのインサラータ クリスマスリースに見立てて



蝦夷鮑と金目鯛のフリットゥーラ ヴェルモットソース

販売概要

【店名】 リ스토랑テ マンジャーレ伊勢山

【住所】 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F

【販売期間】 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【販売時間】 1部: 17:30～19:15 / 2部: 20:00～21:45

【料金】 1名 19,000円(消費税・サービス料込)

【TEL】 045-260-8845

【定休日】 火曜日(祝日を除く) ※2024年12月24日はクリスマス特別営業

【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分

【URL】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-11410/>



◇◆本件に関するお報道関係者からのお問合せ先◆◇
株式会社ツカダ・グローバルホールディング ベストブライダル広報担当:千葉・吉永
〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F
TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp