

サンタのマリトッツォで祝うクリスマスディナー

ヴィアーレ大阪

<http://www.viale-osaka.com/restaurant/plan/17565fcf9a24d08.html>



クリスマスディナー

ヴィアーレ大阪（大阪市中央区安土町3丁目 総支配人青木浩）レストラン「フォンタナ」では、2021年12月18日（土）～12月25日（土）の8日間 サンタのマリトッツォのデザートが特徴のクリスマスディナーを販売いたします。

2021年クリスマスディナーコースのテーマは、“聖夜を彩る星たち” 料理それぞれに星を散りばめた華やかなコースメニューを用意しました。

前菜は、ターキーのパテ・アン・クルート。クリスマスの定番、七面鳥を王道のフレンチの技法で仕上げたパテにしました。ターキーのムースが食感にアクセントを加えます。流れ星を人参・ビーツと金粉で飾りました。スープは、コンソメをロワイヤル仕立てで、キノコとサーモンの香りをまとったショートパスタに続き、海老のグラタンは卵のソース、サバイヨン仕立てに、メインディッシュは、牛フィレにフォアグラを添えてフォンボーのソースで仕上げたロッシェニ風。



マリトッツォ

料理を締めくくるデザートは、流行語大賞にもノミネートされた“マリトッツォ”。たっぷりの生クリームをはさんだサンタクロースがコースのトリを飾ります。

お二人でもファミリーでも楽しめるかわいらしい彩ですが、王道のフレンチの技法をふんだんに盛り込んだクリスマスディナーです。

【ヴィアーレ大阪 クリスマスディナー 概要】

【期間】 2021年12月18日(土)～12月25日(土)

ディナー 17:00～21:30 (LO 20:00) 12月25日はランチでも販売 11:30～15:00 (LO 13:30)

*24日25日は、2部制 詳しくはお問い合わせください

【提供場所】 レストラン「フォンタナ」 ホテル1階

【料金】 8,680円 (税金・サービス料込)

【Web予約特典 8,680円→8,000円 乾杯ドリンク付

<https://www.tablecheck.com/shops/viale-osaka-fontana/reserve>

【メニュー】

ターキーのパテ・アン・クルート

コンソメスープ ロワイヤル仕立て

サーモンとキノコのショートパスタ

アフリカミナマイセエビのグラタン サバイヨンソース

牛フィレステーキ フォアグラ添え

クリスマスデザート

パン

コーヒー



内観

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン「フォンタナ」
TEL：06-4705-2411（ホテル代表）

【感染防止への取り組み】

ヴィアーレ大阪では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<http://www.viale-osaka.com/newstyle.html>



ホテル外観

株式会社東急ホテルズのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/5113

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
営業・販売促進 坂部 匡俊 さかべまさとし
080-4493-1090
m-sakabe@viale-osaka.com