



～ MIYAKO Private Chef's Room ～

CHRISTMAS DINNER

2026.12.19(土) ～ 2026.12.25(金)
18:00～20:00 / 11階エステラ

【料 金】 23,500円／1名様

【支払方法】 事前支払い

※お飲物など、当日ご利用が発生した場合は別途お支払いをお願いいたします

【振込先】 みずほ銀行 名古屋駅前支店 普通 3252249 合同会社 SEIRA

※電話受付の場合はご予約より1週間以内にお支払いをお願いいたします。

※ご予約後のキャンセル・返金はお受けいたしかねます。

【予約方法】 電話受付・宿泊プラン・一休レストラン

都ホテル 岐阜長良川 宴会部

TEL: 058-295-5355 (受付時間 10:00～18:00)

食材のアレルギーをお持ちのお客様は予め2週間前までにお申し出ください
※記載の料金はサービス料・消費税を含んだ料金となります
※写真はイメージです。



Tartelette à la patate douce et à la pomme
薩摩芋と林檎のタルトレット

Homard et saumon fumé disposés en couronne de Noël, Oursin et caviar
Xmasリースに見立てたオマール海老とスモークサーモン 雲丹とキャビア添え

Soupe consommé aux cèpes
ポルチャーニ茸のコンソメスープ

Granité de verveine vert
ライムのグラニテ

- ① AMADAI et coquilles Saint-Jacques poêlé, Sauce Beurre blanc au basilic
甘鯛と帆立貝柱のポワレ、バジル香るバターソース
- ② Gratin de langouste de Saint-Paul, Sauce émulsionnée aux crustacés
セントポール産伊勢海老のグラチネ、甲殻類のエマルジョンソース
- ③ Pièce de Boeuf HIDA grille, Sauce TERIYAKI au WASABI
飛騨牛フィレ肉のグリユ、テリヤキソース 山葵のアクセント
- ④ Foie gras rôti et langue de bœuf braisée, Sauce Périgieux
フォアグラのロティと牛タンのブレゼ、黒トリュフのソース

Cadeaux de Noel ~Couronnes colorées~
クリスマスの贈り物 ~彩りのリース~

Pain et Beurre
パンとバター

Café ou Thé
コーヒー 又は 紅茶

メインのお料理は
4 種の中から
**2 品お選び
ください**

