

クリスマス夜、生演奏を聴きながら
ラ・メゾン 米村シェフのスペシャルディナーをお楽しみください

ラ・メゾン クリスマスディナー & ライブ



CHEF
FUMIHIDE
KOMEMURA

米村 文秀

イタリア、エミリア・ロマーニャの
レストランで修行の後、
都内レストラン数店舗で経験を積み、
ラ・メゾンのシェフに就任。
本場仕込みのイタリアンをベースに
四季折々の旬の食材を活かした
料理を得意とする。

一般社団法人日本イタリア料理協会所属

CHRISTMAS DINNER MENU

- APÉRITIF スパークリングワイン 税込¥12,000
- AMUSE 神奈川県産の盛り合わせ ~ガルグイユ風~
- ENTRÉE かぶのポタージュ 岡山県産の燻製牡蠣を浮かべて
- PASTA 京鴨と堀川ごぼうのポロネーゼフェットチーネ 白トリュフ風味
- RISOTTO 愛媛県産みかん鯛のアクアパッツァ 焼きリゾット添え 紅まどんなの香りと共に
- MAIN 宮崎牛フィレ肉と佐土原なすのグリル 宮崎県産柚子胡椒を添えて
- DESSERT クリスマス限定 リースタルト コーヒー または 紅茶



ご予約受付中

12.23 [土] 18:00~19:30 12.24 [日] 18:00~19:30

12.25 [月] 18:00~19:30

ご予約の時間は2回に分けて承ります。
入れ替え制ではありません。
23~25日は22:00まで営業します

クリスマスライブ 同時開催



FLUTE PIANO

岩上 裕子 中村 早希



VOCAL GUITAR BASS

佐藤 智子 杉山 泰史 石井 康二



WEB
予約は
こちらから!

11月30日までに
ご予約いただくと

¥500off
COUPON
プレゼント!

23 [土] FLUTY NIGHT
演奏 18:30~ / 20:00~

24 [日] JAZZ NIGHT
演奏 18:30~ / 20:00~

詳しくは店頭スタッフにお尋ねください