

シレストむろとがお届けする

# Christmas

## Special French Dinner

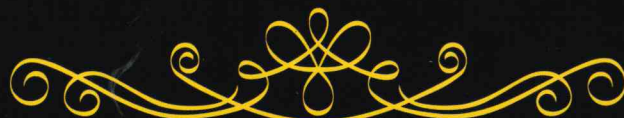
2018

「室戸山海 匠味」料理長

日本エスコオフェ協会会員シェフ  
高知県観光特使  
元 阪急阪神ホテルズ 総料理長

岡崎敏雄

フランス料理シェフの会「日本エスコオフェ協会」の  
会員シェフの岡崎敏雄が高知、室戸の食材を活かした  
フレンチディナーをご提供いたします。  
特別な夜に特別なお食事をご堪能ください。



### フレンチディナー

#### MENU

アミューズ (めひかりの唐揚げ、トマト風味)  
土佐の海の幸のカルパッチョ仕立てわさび風味  
鴨胸肉のスマーク温製

野菜のピクルスと大根のコンフィー添え  
土佐湾で獲れた魚介類のグイヤベース  
お口直し (大葉と小松菜のグラニテ)

土佐あかうしのステーキ

西山台地のポテトとフルーツトマト添え

可愛いケーキとアイスクリーム、フルーツ添え  
パン

コーヒー又は紅茶

※10組20名様限定

営業日時

12.23 (日) - 12.24 (月) 17:00 - 20:00

《完全予約制》お一人様 ¥7,000(税込)

飲み放題付 ¥9,000(税込)



※写真はイメージです。

※先着10組20名様限定とさせていただきます。

12月15日(土)まで予約中

室戸海洋深層水SPA

シレストむろと

searest muroto

〒781-7101 高知県室戸市室戸岬3795-1

TEL 0887-22-6610 / WEB <https://searest.jp/>