

MoeGiKURiYA コースメニュー

MoeGiKURiYA特製パフェコース

¥3,455 (税込¥3,800円)



メイン料理 (魚)



ミニオードブル盛り合わせ (3種盛り)

鴨肉と焼き葱の和風マリネ

いろいろキノコのブルスケッタ パルミジャーノチーズ風味、スペイン産生ハムとサラミ

さつまいものクリームスープ

メイン (魚とお肉のどちらかお選びください)

(魚) 舌平目ベーコン巻きと大海老のソテー マッシュルームクリームソース

(肉) 低温でじっくり焼き上げたローストビーフグレービー&レフォールソース

MoeGiKURiYA特製苺パフェ 選べるアイスクリーム添え

①岩塩ミルクアイス、②ベルギー産チョコレートアイスクリーム③完熟イチゴのアイスクリーム

※①～③のいずれかよりお選び下さい。

コーヒー または 紅茶 (ドリンクバー)

MoeGiKURiYA特製Wメインコース

¥4,364 (税込¥4,800円)

ミニオードブル盛り合わせ (3種盛り)

鴨肉と焼き葱の和風マリネ

いろいろキノコのブルスケッタ パルミジャーノチーズ風味、スペイン産生ハムとサラミ

さつまいものクリームスープ

メイン (魚とお肉1皿で両方あじわえます)

舌平目ベーコン巻きと大海老のソテー マッシュルームクリームソース

低温でじっくり焼き上げたローストビーフグレービー&レフォールソース

MoeGiKURiYA特製苺パフェ 選べるアイスクリーム添え

①岩塩ミルクアイス、②ベルギー産チョコレートアイス、③完熟イチゴのアイスクリーム

※①～③のいずれかよりお選び下さい。

コーヒー または 紅茶 (ドリンクバー)

成田料理長監修 Xmas Special Course ¥6,182 (税込¥6,800円)

※12/9 (月) から12/25 (水) までの期間限定コースです。



アミューズ～MoeGiからの贈り物

ノルウェーサーモンと魚介のマリネ ノエル仕立て

特製オニオングラタンスープ

色々魚介類のブイヤベース フィルム包み焼き

黒毛和牛のグリル 濃厚赤ワインソース

苺のミニパフェ クリスマス風

コーヒー または 紅茶

ご予約は前日まで承っております。 1名様よりご予約いただけます。

ご予約はこちら

MoeGiKURiYA
直通

03-6226-2197

受付時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00

