

クリスマスシーズンの華やかで心弾むひとときを、  
グランドパレスグループの各レストランで  
ごゆっくりとお過ごしください。

# THE GRILL

PARK WESTON

MODERN FRENCH RESTAURANT

## Christmas Dinner

### 聖夜のアミューズ / Amuse

#### シーフードカクテル

雲丹、帆立貝、イカ、タコ、ナスのマリネ、コンソメジュレ、ミモレット、グラナパダーノ

### オードブルバリエ / Hors d'oeuvre

#### ノルウェーサーモンとズワイガニのゴルネ

仔鴨の真空調理とハモンセラーノ オレンジ風味

マグロと海老のハーブマリネ フレンチキャビア添え

### スープ / Soup

モリーユ茸とプティレギュームのコンソメスープ パイ包み焼き

### ポワソン / Poisson

徳島県南産イセエビのミ・キュイ フィーヌゼルブソース

### ヴィアンド / Viand

特選牛フィレ肉のグリル 冬野菜とともに トリュフソース

### デザート / Dessert

アグネス・ペストリーブティック特製聖夜のデザートプレート

### コーヒー / Café



12月24日(火)・25日(水) 18:00- / 19:00- / 20:30-

お一人様 18,000円(税・サ込) 乾杯用シャンパーニュ付き

お一人様 25,000円(税・サ込) ワインペアリング付き

ご予約はお電話(088-624-3333)もしくはWEBより承ります。

ザ・グリル

徳島市南前川町 3-1-22  
パークウエストン2F



# THE GRAND PALACE TOKUSHIMA

## Christmas Dinner

ザ・グランドパレスのクリスマスディナー

12月24日(火)・25日(水) 18:00- / 19:00- / 20:30-

12,000円(税サ込) 乾杯用スパークリングワイン付き

15,000円(税サ込) ワインペアリング付き

### アミューズ / Amuse

スモークサーモンとクリームチーズのロール  
ハモンセラーノとカブのピクルス  
ズワニガニとアボカドのサラダ

### オードブル / Appetizer

鴨ムネ肉とリンゴのサラダ クルミと粒マスタードのビネグレット

### スープ / Soup

カキのペルシャードが入ったクラムチャウダー

### 魚料理 / Fish

ヒラメのヴィエノワーズ ほうれん草のソテー ソースマリニエール

### 肉料理 / Main dish

国産牛フィレ肉のステーキ 鳴門金時のマッシュポテト  
ポルチーニ茸が入ったクリームソース

### デザート / Dessert

アグネス・ペストリーブティック特製聖夜のデザートプレート

### コーヒー / Café

### ご予約方法

お電話 (088-626-1111)

### ザ・グランドパレス

徳島市寺島本町日 1-60-1  
1F レストラン ロータス

# THE AGNES TOKUSHIMA

## Christmas Dinner

アグネスカフェのクリスマスディナー

12月24日(火)・25日(水) 18:00- / 19:00- / 20:30-

10,000円(税サ込) 乾杯用スプマンテ付き

13,000円(税サ込) ワインペアリング付き

### ご予約方法

お電話 (088-626-2222)

WEB からのご予約は  
こちらから→



### アグネスカフェ

徳島市寺島本町西 1-28  
アグネスホテル徳島 1F



### 聖夜のオードブル3種盛り / Appetizer

#### 真鯛のタルタル

フルーツトマトとモツアレラ・ブッフォラのカブレゼ  
モルタデッラと温州みかん グラナパダーノ風味

### パスタ / Pasta

お好きな1品をお選びください。\*淡路製麺生パスタ使用  
和牛ラグーのボロネーゼ・タリアテッレ ペコリーノロマーノ  
ズワイガニとブロッコリーのトマトクリームソース・コンキリエ  
阿波尾鶏と鳴門金時のジェノベーゼ・リングイネ

### 魚料理 / Fish

スタヂブリと足赤海老のカダイフ包み焼き ソース・ブルーブラン

### 肉料理 / Main dish

国産牛フィレ肉のグリル 冬野菜とともに  
トリュフとルビーポルトのソース

### デザート / Dessert

アグネス・ペストリーブティック特製聖夜のデザートプレート

### コーヒー / Café