



ザ・グリル
クリスマスディナー「ニューヨーク」
12月23日（祝）～25日（日）

オマール海老のコンソメスープ キャビアを添えて

フランス産フォアグラのテリーヌ 12年熟成バルサミコソース
アンディーヴとくるみのサラダとともに

平目と帆立貝のスフレ シャンパーニュソース

りんごのソルベ

黒毛和牛フィレのグリエ 季節野菜とポテトのパラソル

アミガサダケのソース

または

蝦夷鹿のポワレと洋ナシのキャラメリゼ

ソース・ポワブラード

栗のムースとりんごのコンフィチュールの
ショコラミルフィユ お好きなアイスクリームを添えて

コーヒー

10,000円

ご予約時間は午後6時、午後7時、午後8時30分となり、それぞれ席数が限られておりますので、お早めにご予約くださいませ。

グラスシャンパン（クリュッグ）を2,000円にて特別にご用意しております。
その他ヴァンテージワイン等多数ご用意しております。

パークウエストン 2F「ザ・グリル」 TEL088-624-3333



アグネスカフェ
クリスマスディナー「サンジェルマン・デ・プレ」
12月23日（祝）～25日（日）

フランス産鴨モモ肉のコンフィとインカの日覚めのプレッセ
マルドンの塩とともに

～アグネス オードブルヴァリエ～
タラバガニと根セロリの白菜包み レフォル風味
マグロとシェーブルチーズのグージュール
フォアグラとイチジクのプリュレ

手長海老とフランス産きのこのラビオリ
きのこのコンソメとトリュフの香りを添えて

平目のペルシャードと小野菜のパヴェ ソース・ペルノー

和牛ロースのグリエ 冬野菜添え
ジンジャー風味ソース・マデラ

グリオットのコンポートとピスタチオのフリアンが入った
クリームチーズのムース ダブルベリーシャーベット添え

コーヒー

8,000円

（乾杯用グラススパークリングワインが含まれております）

ご予約時間は午後6時、午後7時、午後8時30分となり、それぞれ席数が限られておりますので、お早めにご予約くださいませ。

乾杯用にノンアルコールスパークリングワインもご用意しております。

アグネスホテル 1F「アグネスカフェ」 TEL088-626-2222



パークウエストン ホテル&ウエディング
770-0808 徳島市南前川町 3-1-22 TEL088-624-3333
<http://parkweston.jp>

アグネスホテル
770-0831 徳島市寺島本町西 1-28 TEL088-626-2222
<http://www.agneshotel.jp>