



la Maison de  
GRACIANI  
KOBE KITANO

# Christmas Special



## X'mas 特別期間のご案内

期間：2016年12月20日(火)～12月25日(日)

時間：2016年12月20日・21日はご希望の時間

2016年12月22日～12月25日は2部制 ※時間は下記より

①17:30～19:30 ②18:00～20:00 ③20:00～ ④20:30～

## ～Menu de Noël～

Amuse

山陰産松葉蟹のクリームコロッケ  
播州赤鶏のパロティーヌ グラシアニスタイル  
兵庫県産雲丹のフラン



Foie gras

フォアグラとポルト酒のジュレ  
ブリオッシュ添え

Turbot

フランス産ヒラメの低温調理 ロゼシャンパーニュのソース  
ベルギー産のキャビア

Langoustine

ラングスティヌのクリスピー  
スパイスの香り

Bœuf

島根県隠岐牛のロースト  
フランス産黒トリュフと共に

Avant dessert

アヴァンデセール

Bûche de Noël

ブッシュドノエル GRACIANI 2016

Mignardises

お茶菓子

café ou thé

コーヒー又は紅茶



18,000円 (サ無税別)

ラメゾンドゥグラシアニ 神戸北野

ご予約はお電話で **078-200-6031**

※営業時間中はお電話繋がりにくくなっています