

4F 鉄板焼き クレセント

Christmas Course 2023

期間 12/1 (金) ▶ 12/24 (日)

※2 営業日前までの要予約

(12/23~24 の2日間はクリスマスコースのみの対応とさせていただきます)

※食物アレルギーをお持ちの方はご予約時にお申し付けください



今年のテーマは…

「五感で楽しむ クリスマス」
生ハムの7ボンサービスと
新作デザートのもんブランの
“炎の演出”に注目!

メニューの詳細は
裏面をご覧ください。

CHRISTMAS
SPECIAL
LUNCH
5,500 円(税込)~



CHRISTMAS
SPECIAL
DINNER
11,000 円(税込)~

※ランチタイムもご利用いただけます



※写真はイメージです

ご予約・お問い合わせは

シャインズ



TEL.0566-24-3348

電話受付時間●9:00~20:00

月曜休館 <https://www.shines-shokki.jp>

CHRISTMAS

SPECIAL

LUNCH

5,500 円(税込)～

～聖夜のはじまり キャンドルに灯りを灯して～

スペイン産生ハム 香草サラダ添え

～ジングルベルとソリの音に心ときめかせて～

黒ムツ 和風バターソース

～聖歌を聞きながら～

活蝦夷鮑のバター焼き

～ジングルベルとソリの音に心ときめかせて～

天使海老と本日のお魚 サフランソース

～聖夜の喜び～

牛肉ステーキ 70g

▼下記よりお肉の種類をお選びください

- ・ 輸入牛ヒレ 5,500 円(税込)
- ・ 国産牛ヒレ 7,700 円(税込)
- ・ 知多牛サーロイン 7,700 円(税込)
- ・ 黒毛和牛ヒレ 9,460 円(税込)
- ・ 黒毛和牛サーロイン 9,460 円(税込)

※お肉は 10g 単位で増量も承ります。

～聖夜幸せへの祈り～

お食事

～聖夜のお楽しみ クレセントからのプレゼント～

さつまいものキャラメリゼ

さつまいもクリーム モンブラン仕立て

ファイヤーアイス添え

～サンタの温もりを～

食後のお飲み物

CHRISTMAS

SPECIAL

DINNER

11,000 円(税込)～

～ジングルベルとソリの音に心ときめかせて～

スペイン産生ハムワゴンサービス

香草サラダとグリッシーニ添え

～聖歌を聞きながら～

平目の蟹ムース包み白菜巻き

キャビアの飾り

～トナカイとサンタの戯れ 星空の下で～

活オマール海老のサフランソース

～聖夜の灯りに誘われて～

鴨肉のロースト トリュフソース

葱と山芋のソリに乗って

～聖樹飾色のきらめきと共に～

フォアグラ和風ロワイヤル

和風あんかけ

～聖夜の喜び～

牛肉ステーキ90g

▼下記よりお肉の種類をお選びください

- ・ 国産牛ヒレ 11,000 円(税込)
- ・ 知多牛サーロイン 11,000 円(税込)
- ・ 黒毛和牛ヒレ 12,980 円(税込)
- ・ 黒毛和牛サーロイン 12,980 円(税込)
- ・ 銘柄牛ヒレ 15,400 円(税込)
- ・ 銘柄牛サーロイン 15,400 円(税込)

～聖夜幸せへの祈り～

お食事

～聖夜のお楽しみ クレセントからのプレゼント～

さつまいものキャラメリゼ

さつまいもクリームのモンブラン仕立て

ファイヤーアイス添え

～サンタの温もりを～

食後のお飲み物