

Christmas Dinner



*写真はディナーイメージです。

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。

Dinner menu

聖夜のアミューズ

真鯛のマリネ エピス風味 柑橘の香り キャビアドレッセ
オレンジビネグレット



真鯛のマリネ エピス風味 柑橘の香り キャビアドレッセ オレンジビネグレット

クラムチャウダー パイ包み焼き

カナダ産オマール海老のパートブリック包みとホタテ貝のソテー
クリーム・ド・オマールソース



特選牛フィレ肉のグリル 冬野菜とともに ヴィオレマスタートソース

特選牛フィレ肉のグリル 冬野菜とともに
ヴィオレマスタートソース



カナダ産オマール海老のパートブリック包みとホタテ貝のソテー クリーム・ド・オマールソース

アグネス・ペストリーブティックより聖夜のデザート

コーヒー



12月24日(水)・25日(木) 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



*写真はディナーイメージです。

Dinner menu

鴨のローストとキャロットラペ
スモークサーモンとクリームチーズのロール
ハモンセラーノとポテトのキッシュ

マグロのタリアートとタブナード 冬野菜のグレック サフランマヨネーズ

キノコのポタージュ キノコのフリット添え

ヒラメのペルシャード クリーミーマッシュポテトとプティヴェール
ペルノークリームソース

国産牛フィレ肉のステーキ 鳴門金時ドフィノワのガトー
トリュフ入りソースベリグー

アグネス・ベストリーブティックより聖夜のデザート

コーヒー

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(水)・25日(木) 18:00- / 19:00- / 20:00-

12,000 円 (税サ込) 乾杯用スパークリングワイン付き
18,000 円 (税サ込) ワインペアリング付き



ご予約方法

お電話 (088-626-1111)

ザ・グランドパレス

徳島市寺島本町 1-60-1

9F 特設レストラン「カプリ」

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(水)・25日(木) 18:00- / 19:00- / 20:30-

10,000 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



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



*写真はディナーイメージです。

Dinner menu

マグロとホタテ貝のタルタル
ヘーゼルナッツとオレンジ風味の自家製マヨネーズソース

お好きな 1 品をお選びください。

淡路麺業の生パスタを使用したラザニア
スダチブ리와フルーツマトのジェノベーゼ 淡路麺業の生パスタ・リングイネ
ハマグリと百合根のクラムチャウダー

ヒラメのヴァポーレ ベニズワイガニが入った
白味噌風味のヴァンプランソース

国産牛フィレ肉のグリル 鳴門金時のドフィノワ
トリュフ香るルビーポルトソース

アグネス・ベストリーブティックより聖夜のデザート

コーヒー