



ご予約受付中！「青海波 海の舎」のクリスマスコース『-Noel-』 淡路島でとっておきの時間を大切な方と一緒に過ごしませんか

淡路島 劇場＆ソーシャルディスタンスレストラン「青海波」のクリスマスコースの情報をお届けします。

劇場＆ソーシャルディスタンスレストラン「青海波 -SEIKAIHA- 海の舎」で、この時期限定のクリスマスコース『-Noel-』を、12月25日（金）までご提供いたします。



▲クリスマス特別コース『-Noel-』



▲3年トラフグとキャビアのアミューズ

通常2年で出荷されるフグを3年かけてじっくり育てることでミネラル豊かな味わいに仕上がった3年トラフグと、100%国内産フレッシュキャビアを使用したアミューズをはじめ、淡路島の離島 沼島産の足赤海老と瀬戸内の牡蠣をテルミドール風に仕上げた魚料理など、旬の食材をふんだんに使用した特別なコースです。お食事にあわせて、ピアノやバイオリンによるクリスマスソングの生演奏もお楽しみいただけます。煌びやかなベネチアングラスの光に包まれながら、大切な方と一緒にとっておきの時間を過ごしませんか？ 青海波 海の舎が、美しく華やかなクリスマスへとご案内いたします。

【コース概要】

対象期間	12月1日（土）～ 12月25日（金）※19日（土）は除く
予約受付	ご来店3日前までをお願い致します
受入時間	ランチ/11:30 または 12:30 ディナー/17:30 または 18:30
料 金	10,000円（税抜）ウェルカムドリンク付

【メニュー概要】

アミューズ	淡路島3年トラフグと瀬戸内キャビア
前 菜	カニとアボカドのサラダ仕立て～季節の野菜と柑橘と～
ス ー プ	海の幸のブイヤベース風
魚 料 理	足赤海老と瀬戸内カキのテルミドール風
肉 料 理	淡路牛フィレ肉のトルネードステーキ ソースボルドレーズ or 淡路牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風（+3000円）
	★12月22日（火）～ 12月25日（金）のみ、シェフ特製のローストビーフをワゴンサービス 淡路牛サーロインのローストビーフ ヨークシャープディング添え グレーヴィーソース
デザート	ブッシュドノエル
飲み物	コーヒーまたは紅茶
プチフール	小菓子の盛り合わせ