



明治の館 クリスマスディナー 2025

クリスマスの夜に特別なディナーをお楽しみください

【期間】 12/23(火) ～ 12/25(木) 17:00 ～

- 西洋料理 明治の館 2名様 24,000円(税込26,400円)
TEL 0288-53-3751(代)
- 霧降高原 山のレストラン 1名様 12,000円(税込13,200円)
TEL 0288-50-1525
- ステーキハウスみはし： 1名様 12,000円(税込13,200円)
TEL 0288-54-3429
- カフェレストランふじもと 1名様 8,000円(税込 8,800円)
TEL 0288-53-3751(代)

ご予約は各店舗までお願いいたします。

西洋料理 明治の館
クリスマスディナーメニュー

《オードブル盛り合せ》 Appetizer

七面鳥のガランティース、サーモンロール、海老カニカクテル
Turkey galantine, salmon rolls, shrimp and crab cocktail

《スープ》 Soup

コンソメロワイヤル
Consommé Royale

《魚料理》 Fish dish

鱈と白子のグリル トマトソース
Grilled Cod and Cod Roe with Tomato Sauce

《サラダ》 Salad

りんごとくるみのサラダ
Apple and Walnut Salad

《肉料理》 Meat dish

仔牛ロースのクリーム煮 フォアグラソテー
Veal Loin in Cream Sauce with Sautéed Foie Gras

《デザート》 Dessert

マロンケーキと木の実アイスクリーム Xmas バージョン
Chestnut Cake and Nut Ice Cream Christmas Version

霧降高原 山のレストラン クリスマスディナーメニュー

日光プレミアムヤシオマスと山のレストラン自家製キャビア
サラダ・ミキューイ・ムース 3種の仕立て

Nikko Premium Yashio Trout and Mountain Restaurant's Homemade Caviar
Salad, Mikuely, Mousse: Three Preparations

雀の宮のノーザンルビーと猪のアッシパルマンティエ
Northern Ruby of Suzume-no-Miya and Boar's Hachis Parmentier

スペイン産うずらとポルチーニのファルシ栃木の桑の実と黒胡麻
Spanish Quail and Porcini Mushroom Filling Tochigi Mulberries and Black Sesame

金目鯛とカリフラワー エピス香るスープ ド ポワソン
Red Snapper and Cauliflower
Soup de Poisson with Spice Aroma

宮ゆずとシャンパーニュのグラニテ
Yuzu and Champagne Granité

とちぎ霧降高原牛フィレ肉と那須の舞茸ウェリントン風
栃木の京むらさき大根とフォアグラのブリュレ
Tochigi Kirifuri Highlands Beef Fillet with Nasu Maitake Wellington-Style
Tochigi Kyoto Purple Radish and Foie Gras Brûlée

サンタからの贈り物 “amour rouge”
A Gift from Santa: “Amour Rouge”

天然酵母のカンパーニュと糴のパン白ゆき雲
Sourdough Campagne and Koji Bread: White Snow Cloud

ステーキハウスみはし
クリスマスディナーメニュー

《オードブル》 Appetizer

ズワイガニのガレット スイートポテトリース

Snow Crab Galette with Sweet Potato Wreath

《スープ》 Soup

ベニバナインゲンのポタージュ

Red Kidney Bean Potage

《魚料理》 Fish dish

金目鯛のムニエル ブールブランソース

Sea Bream Meunière with Beurre Blanc Sauce

《サラダ》 Salad

湯波のサラダ

Yuba Salad

《肉料理》 Meat dish

サーロイン 150g または テンダーロイン 120g

150g sirloin or 120g tenderloin

《デザート》 Dessert

ベリーのシュークリームとカシスのシャーベット

Berry Cream Puffs and Blackcurrant Sorbet

カフェレストランふじもと クリスマスディナーメニュー

《アミューズ》 Amuse

紅はるかのムースとそのソース

Mouse de patate ensuite sauce.

《オードブル》 Hors-d'œuvre

プレミアム八汐鱈の低温コンフィと木の子の
サラダ仕立てをヴィネグレットソースで

Confit de "yashiomasu" et salade de champignon.

《スープ》 Soupe

大根のコンポートに仔鳩のコンソメスープを器に注いで

Comport de "daikon" et soupe de consommé pigeon.

《魚料理》 Poisson

羽太のボワレ、小代産野菜のラゲーとビーツの饗宴

Poêlé de "Hata" et légumé "Koshiro" festin betterave.

《肉料理》 Viande

蝦夷鹿のロティー干し無花果とグランマルニエの香り
温野菜をプラスして

Rôti de chevreuil sauce sécher figue en grand-marnier et légumé.

《デザート》 Dessert

洋梨の白ワイン煮とレアチーズのテリーヌ
ヴァニラアイスをプラスして

Poire de cuire vin blanc et fromage et glace de vanille.