



\*写真はイメージです

## 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・ミキュイ・ムース 3種の仕立て

Nikko Premium Yashio Trout and Mountain Restaurant's Homemade Caviar  
Salad, Mikuey, 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柄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  
柄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”

天然酵母のカンパニュと糀のパン白ゆき雲  
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

ベリーのショ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  
羽太のポワレ、小代産野菜のラグーとビーツの饗宴  
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ムルニエの香り  
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 fromuge et glace de vanille.