



# Christmas Special Course Dinner 2014

特別なディナーを、特別なクリスマスに。  
すべてのお客様に最高のハピネスを。

期間/2014.12.20(sat) ▶ 12.24(wed)

時間/18:00~22:00(L.O 21:00)

料金/12,000円(グラスシャンパン付、税込)

場所/ホテル1F ティークリッパー

要予約

## クリスマススペシャルディナーコース メニュー

- ✿ オマール海老とカリフラワーのムースイブの物語一匙の出会いから
- ✿ 鴨のコンフィとフォアグラ、林檎カラメリゼのプレッセ  
3つの美味しさのマリアージュ
- ✿ 長崎産新鮮ワタリ蟹のビスク 豊かな蟹の風味につつまれて
- ✿ 平目のパブール キャビア、イクラのソース 聖夜のきらめき
- ✿ 長崎産ライムのグラニテ
- ✿ 長崎黒毛和牛ヒレ肉のボワレ トリュフデュクセル
- ✿ 白雪のクリームダンジュ リースに掛けて クリスタルの輝き
- ✿ コーヒー 又は 紅茶、小菓子
- ✿ ブレッド



ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス

当ホテルはハウステンボス内 無料エリアにございます

【ご予約・お問い合わせ】tel.0956-27-0505

<http://watermarkhotelnagasaki.com/>