

レストランクレセントがお届けする最高の *Special Dinner*

2020.3.1(日)▶4.30(木)

個室プラン 4名様より/前日までの要予約

入学、卒業、成人、誕生日、記念日...
 様々なお祝いを大切な人と
 クレセントで楽しいお食事しませんか



特別な日の特別なコース

オマール海老と牛フィレ肉のステーキ

グラスワイン付 **¥5,000** (税・サ込)

Jambon crue

12か月熟成スペイン産ハモンセラノ

Soupe de Oignon gratin

オニオングラタンスープ

コトコト4時間かけてとったチキンブイオンに給色までソテーしたオニオンを入れ、
3時間かけて煮込んだスープ

Homarde Poelee americanne

オマール海老と帆立のポワレ アメリケーヌソース

アメリケーヌソース/芝海老を強火でソテーし、ブランデー・白ワインを入れ、トマトペースト・トマトピューレを加え
20分煮込んで濾す。みじん切りにした玉ねぎ・人参・セロリを黄金色まで炒めたものと合わせて20分間炊いたソース

Filet Boeuf grille *wasabi,

牛フィレ肉のステーキ わさびソース

アメリカ産フィレ肉(フィレ肉は牛一頭から2本しか取れない高価で貴重な肉)をステーキにし、
醤油・みりん・砂糖で作った醤油ソースにワサビを添えたソース

Desert

イチゴのブランマンジェ、ガトーショコラ、フルーツ

パン コーヒー

料理に合った
ワインを

シェフ兼ソムリエが厳選
飲み比べワイン(3種)
¥1,500

◆グラディウム
 テンプラニーリョホーベン(赤)
 スペイン
 若々しさの中にも、しっかり感じ取れる
 凝縮感と細やかなタンニンが魅力

◆テラノブレ
 メルロー(赤)
 チリ
 よく熟したブドウの味わいが、
 ストレートに感じられる

◆ヴィラヤンボル
 シャルドネ(白)
 ブルガリア
 魅力的でエキゾチックな果実の
 繊細な香り



Restaurant
Crescent

ホテル広島サンプラザ
TEL 082-278-5000

<http://www.hiroshima-sunplaza.com> 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目1番1号

※毎週月曜日の夜営業はお休みさせていただきます。

