




◀ FRENCH CUISINE ▶

PRESQU'ÎLE


 ソテーした半身のオマール海老を大胆にのせたリゾットは、クリスマスを意識したカラーに仕上げました。周りにあしらったピーズのソースで、見た目も味わいもさらに華やかに。コースの一杯目は、フランス産の辛口シャンパーニュとのマリアージュをお楽しみください。

- オマール海老とほうれん草のリゾット (¥20,000コースのメニュー)
クリスマス特別コース
¥18,000 ¥20,000 (税別・サービス料別)
12/22~25までの期間限定
※12/23,24は¥20,000コースのみ
- シャンパーニュ パロンド ロスチャイルド ブリュット
¥2,000/1杯 (税別・サービス料別)

プレスキル
2F フランス料理
TEL.06-7506-9147
ランチ 11:30~15:00 / L.O.14:00
ディナー 17:30~22:30 / L.O.21:00

▶ CAFÉ & RESTAURANT

GOOD SPOON

 前日からマリネし、じっくり火を入れて柔らかく仕上げたこの料理は、クラシカルな冬の定番フレンチを現代風にアレンジしたものです。ペコロスとごぼうの付け合わせも、ピター&スイートな大人の味わい。一緒に飲むなら、この煮込みにも使った赤ワイン。少し重めの口当たりは、うまみが凝縮した煮込みと最高の相性です。

- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み French style
¥2,480 (※グラスワイン2杯付き / 税込・サービス料別)
- アルトザーノ テンブラニリーヨ

グッドスプーン
1F・2F カフェレストラン
TEL.06-6201-7005
ランチ 11:00~15:00
カフェ 15:00~17:00
ディナー 17:00~23:00 / L.O.22:00



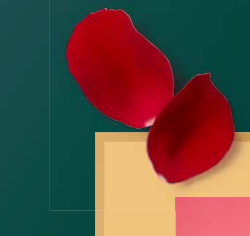
淀屋橋
odona
限定



★
odona
10th
Anniversary
Christmas


シェフおすすめの一皿で乾杯! **odona Premium dish**

今年一年の締めくくりは、大切な人と至福の一皿を。今しか味わえない料理に華を添える、シェフ厳選の一杯とともに、ゆっくりとお楽しみください。



◀ DRY-AGED STEAKS ▶

GOTTIE'S BEEF


 40日間熟成した赤身肉ステーキは、生黒胡椒の華やかな辛みと香りがアクセントの大人の味わい。熟成させたウイスキーベースのステーキソースでお召し上がりいただけます。強炭酸ハイボールの刺激的なテイストが、ベッパーステーキのスパイス感をグッと引き立ててくれます。

- エイジングベッパーステーキ 200g
¥2,894 (税込)
※10/10よりディナー限定グランドメニューとして登場
- 強炭酸ハイボール
¥410 (税込)

ゴッチーズビーフ
2F 熟成牛ステーキ専門店
TEL.06-6223-5519
ランチ 11:30~15:00 / L.O.14:30
ディナー 17:30~22:30 / L.O.22:00

▶ PÂTISSERIE

JOËL

 たっぶりのホワイトチョコとバターのほか、フリーズドライしたイチゴやキルシュを使った、リッチな蒸し焼きチョコレートケーキです。食べる時の温度帯で、食感や香りも変わるところもユニーク。ご家庭では、スッキリとした風味の食前酒「リレブラン」と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。

- ルージュルージュ
¥1,500 (税込) ※12月より販売
- リレブラン

ジョエル
1F パティスリー
TEL.06-6152-8780
[月~金] 10:30~21:00
[土・祝] 11:00~20:00
[日] 休

