

2025 WINTER

ATAGONITA



# XMAS COURSE 12/24.25

¥12,000

## 【Amuse】

三種の一口ブルスケッタ

## 【Antipasti】

一本釣り近海マグロ中トロのグリルと真鯛の白子ソテー  
ハンガリー産フォアグラのサルターレ

## 【Soup】

オマール海老のビスクスープ

## 【Pasta】

ドライボルチーニ茸と旬茸のリガトーニ

## 【Pesce】

フィヨルドノルウェーサーモンのソテー白ワインソース

## 【Carne】

東京ビーフ(黒毛和牛)A5ランクイチボのローストマディラ酒のソース

## 【Desert】

聖なる夜のスペシャリテデザート

+3000円でお料理に合わせた厳選したスパークリングワイン、  
自、赤のペアリングをご提供いたします。  
お料理とのマリアージュをお楽しみ下さい。