



MERRY CHRISTMAS

Christmas Dinner

キジョウカクのシェフが腕によりをかけてクリスマスだけの特別なコースをご用意しました。
大切な方との特別なクリスマスディナーをお楽しみください。

2018. 12/22 SAT 23 SUN 24 MON 25 TUE

TIME SCHEDULE

22日(土)〈完全入替制〉 17:00~19:00〈1部〉/20:00~22:00〈2部〉 23日(日)〈完全入替制〉 17:00~19:00〈1部〉/20:00~22:00〈2部〉
24日(月)〈完全入替制〉 17:00~19:00〈1部〉/20:00~22:00〈2部〉 25日(火) 17:00~23:00/L.O.22:00

6,000yen

ANTIPASTO

オマールとホタテの
スモーク仕立て
カリフラワーのムース添え

PRIMO

冬野菜のクリームスープ
自家製手打ちパスタを
浮かべて

PESCE

真鯛のソテー
バジリコとフレッシュトマトの
ベルノ風味ソース

CARNE

マダレカナル
モモ肉のコンフィ

DOLCE

クリスマスドルチェ

8,000yen

STUZZICHINO

エスプレッソ風味の鴨胸肉の
自家製ハム

ANTIPASTO

オマールとホタテのスモーク仕立て
カリフラワーのムース添え

PRIMO

自家製トリコローレのタリアテッレ
ボルチーニ クリームソース

PESCE

平目とウニのパートフィロ包み
サルサトマトクーリー

CARNE

国産牛ヒレ肉の窯焼き
トリュフソース

DOLCE

クリスマスドルチェ

10,000yen

STUZZICHINO

エスプレッソ風味の鴨胸肉の
自家製ハム

ANTIPASTO

FREDDO

オマールとホタテのスモーク仕立て
カリフラワーのムース添え

CALDO

小さなクリームスープ
フォアグラ添え

PRIMO

自家製トリコローレのタリアテッレ
ボルチーニ クリームソース

PESCE

平目とウニのパートフィロ包み
サルサトマトクーリー

CARNE

国産牛ヒレ肉の窯焼き
トリュフソース

DOLCE

クリスマスドルチェ

SPECIAL COURSE

30,000yen〈2名様〉

完全
個室

1日2組
限定

大事な方へのプロポーズや大切な記念日にいかがでしょうか？

○料理内容等、詳細はスタッフにお尋ねください。

※混雑が予想されるため必ずご予約をお願いいたします。

※22~25日ディナータイムはクリスマスメニューのみのご提供となります。

※ランチタイムは通常価格でご案内いたします。

※アレルギー等ございましたら事前にお伝え願います。

※22日の1部(17:00~)と25日はお子様と一緒に楽しみいただけます。

その際お子様用プレート(3,000円)もご用意できますので事前にご予約ください。

Ristorante
KIJOKAKU

リ스토랑テ キジョウカク

〒875-0041 大分県白杵市白杵洲崎 72-38

【ご予約・お問い合わせ】 ☎0972-83-8081

〈営業時間〉ランチ 11:00~15:00 / カフェ & ディナー 15:00~23:00 (22:00L.O.)
〈定休日〉毎月第1木曜日
〈アクセス〉徒歩/最寄り駅は白杵駅です。白杵駅から真っ直ぐ進み、警察署を右に曲がって
次の角を左に曲がり真っ直ぐ進むと左手に見えてまいります。徒歩約7分
お車/高速道路(東九州自動車道)白杵料金所より約20分

KIJOKAKU公式サイト [Q KIJOKAKU.net](http://Q.KIJOKAKU.net) 検索   

