

冬の 味覚の集い



12/1[金]~12/24[日]

12月 クリスマス鉄板コース

Dinner 8,800円(税込) / 13,000円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます
※記載メニューは8,800円(税込)コースの内容となっております

アミューズ	スモークサーモンとジャガイモのクレープ
スープ	ポターージュデユバリー(カリフラワーのポターージュ)
温製オードブル	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
魚料理	ホタテ貝とオマール海老のカルタファタ包み
グラニテ	季節のシャーベット
肉料理	国産和牛ロース or 国産和牛フィレ
食事	ガーリックライス or カニとトリュフのリゾット
デザート	フォンダンショコラ or 季節のアイスクリームとフルーツ添え

12月限定 クリスマスディナーコース

Dinner 7,800円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます

11/1[水]~1/31[水]

冬のイタリアンディナーコース

Dinner 5,500円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます
※12/20~12/24のクリスマス期間は除く
※1/1~1/3の正月期間は除く

ブリュレフレンチトーストが
食べ放題!

1/1[月]~1/3[水]

新春ベジ&ミートダイニング

お好きなメイン料理を1つお選びください。

4,700円

- ・国産牛ヒレ肉
- ・国産牛ヒレ肉と国産牛ロースの盛り合わせ

4,300円

- ・国産牛ロースのステーキ 赤ワインソース
- ・国産牛ロースと魚介の盛り合わせ
- ・魚介の盛り合わせプレート

3,300円

- ・アンガス牛ロースステーキ シャリアピソース
- ・アンガス牛ロースと魚介の盛り合わせ
- ・アクアパッツァ

Lunch 前菜1種、サラダ Dinner 前菜盛り合わせ

2名様より 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます

2,700円

- ・三河豚ロースステーキ マスタードソース
- ・鶏もも肉のステーキ 完熟トマトソース
- ・自家製ハンバーグステーキ デミグラスソース

キッズプレート 1,100円

- ・スープ、ハンバーグ、エビフライ、ポテトフライ、唐揚げ、ワッフル、フルーツ

全てのメニューにスープ・お食事・デザート付き



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Imperfect Produce
地産地消費材
愛知の美味しい食材を満喫!

Farm to Table
規格外食材
不揃い野菜だって
おいしく食べられる!

Paper Straws
紙ストロー
環境にやさしい素材を
使用しています。

デンソーでは社会に存在する様々な課題に対し、事業活動を通じてSDGsの達成に貢献しています。ディースクエアではフードロスの取り組みとしてお料理の事前予約をお勧めします。



外線:0566-62-0334 内線:5970-603

営業時間 / Lunch 11:00~14:30(L.O.14:00) Dinner 17:00~22:00(L.O.21:00)



ディースクエア 検索
詳しくはHPをご覧ください。