MARUGO-D

MARUGO-D

クリスマスランチコース

お一人様

4,800円



前菜4種盛り合わせ

自家製パン

真鯛のポワレ リゾット共に

国産牛フィレ肉　赤ワインソース

チョコとフランボワーズのプチテリーヌ
イチゴと練乳のアイスクリーム

食後のお飲み物









特別な日に、心華やぐランチタイムを。



大切な人と過ごす特別なひとときに。
旬の食材を贅沢に使用したクリスマスだけの
特別コースをご用意しました。
心に残る美食の時間をお楽しみください。

MARUGO-D クリスマスコース

12/1(火)～12/25(金) 期間限定

Menu

- ブリの塩麹マリネと大根のバー
  焦がしネギとトマトのソース
- 鶏と帆立のテリーヌ
  木の子のマリネとタルタルソース添え
- 白家製パン
- 仔牛の低温調理　ポルチーニ茸のソース
- 甘鯛のウロコ焼き　リゾットと共に
- 国産牛フィレ肉のポワレ　赤ワインソース
- チョコレートとフランボワーズのプチテリーヌ
  イチゴと練乳のアイスクリーム
- 食後のお飲み物

お一人様

8,000円

要予約

乾杯シャンパーニュとワイン4種の
マリアージュセット
+6,500円

D-Square

2026 Merry Christmas

おうちでもディースクエアでも
今年だけのクリスマスを

12.1(火)-12.25(金)
3営業日前までの要予約、2名様より



MARUGO-D
クリスマスディナー ¥8,000(税込)

ブリの塩麹マリネと大根のバー　焦がしネギとトマトソース
鶏・帆立のテリーヌ　木の子のマリネとタルタルソース添え
自家製パン
仔牛の低温調理ポルチーニのソース
甘鯛のウロコ焼き　リゾットと共に
国産牛フィレ肉のポワレ　赤ワインソース
チョコレートとフランボワーズのプチテリーヌ　イチゴと練乳アイスクリーム
食後のお飲み物

詳細メニュー

クリスマスランチコース4,800円(税込)の
ご用意もございます。

マルゴ・ディー
ワインビストロ&ベーカリー MARUGO-D ☎0566-70-8305
⏰ランチ11:00～14:30／カフェ14:00～17:00／ディナー17:00～22:00 月曜定休

12.15(火)-12.25(金)
3営業日前までの要予約、2名様より



然
鉄板X'masディナー ¥14,000(税込)

ズワイガニのパリブレスト
霜降りブリと大根のカルパッチョ
アボカドと鮪のミキュイとノエルサラダ
仔牛ナヴァラン
フォアグラのソテー
伊勢海老のブイヤベース　Xmasプレゼント
グラニテ
A5和牛フィレ鉄板焼き
ポルチーニのリゾット
Xmasデザート
食後のお飲み物

詳細メニュー

その他のコースのご用意もございます。
ランチ4,500円・ディナー8,800円/12,000円(税込)
12/24・25ディナーはクリスマスコースのみとなります。

美食ベジダイニング 然(ぜん) ☎0566-62-0334
⏰ランチ11:00～14:30／ディナー17:00～22:00 月曜定休

MARUGO-D

ホリデーを彩る、特別なクリスマスケーキ



ノエル・ディープ・ショコラ

濃厚チョコと甘酸っぱいベリー、香ばしいピスタチオと
キャラメルが奏でる大人の味わい
最高に贅沢なクリスマスの口どけ優しい極上ムース
夜のひとときに少しずつどうぞ

4号(12cm) 4,800円(税込)

クリスマスケーキ ご予約受付中 12/18(金)まで

お渡し期間
12/20(sun) - 12/25(fri)

ノエル・ブラン・フレーズ

コクのある生クリームと甘酸っぱいイチゴが織りなす極上の口溶け
心華やぐ王道のプレミアムショートケーキ

5号(15cm) 4,800円(税込)

パン・ド・ネージュ（シュトーレン）

自家製天然酵母＆低温発酵の生地に
5種の洋酒でマリネしたドライフルーツを使用した
特製のシュトーレンをご用意しました

16cm 4〜5名様分 3,500円(税込)

ご予約期間　お渡し日の2営業日前まで

お渡し期間　12/1(tue) - 12/25(fri)

MARUGO-D

マルゴ・ディー
ワインビストロ&ベーカリー MARUGO-D ☎ 0566-70-8305

ランチ11:00〜14:30／カフェ14:00〜17:00／ディナー17:00〜22:00 月曜定休

Official HP

メニューの詳細は
ホームページで
ご確認ください







新しい1年をおいしく迎える

お正月

2027

1/1 FRI ― 3 SUN

冬は、D-Squareで。



三が日営業

2027年1/1(金)～3(日)

■ランチ11:00～14:30

■カフェ14:00～17:00
（MARUGO-Dのみ）

■ディナー17:00～22:00

※三が日はデンソー関係者以外の一般の方も終日ご利用いただけます

※1/4(月)～7(木)は休館日となります。



ご予約はお早めに！WEB予約がおすすめ

ご予約はこちら

D-Square　NEW YEAR　2027　1/1(金)～3(日)限定メニュー

今年最初の「ごちそう」を召し上がれ

家族と。友人と。仲間と。正月三が日、D-Squareおすすめの新年のごちそうをご用意しました。



MARUGO-D 気の合う仲間と一緒に

LUNCH

お正月ランチビュッフェ

大人￥4,800（税込） 小学生￥3,000 未就学児￥500

- 冷前菜（鮮魚のカルパッチョ/合鴨のスモーク/ビンチョウマグロのマリネ/カニとアボカドのマリネ/サラダ）
- 温前菜（蟹クリームコロッケ/ラザニア/チキンフリット＆ポテトフライ/鶏のガランティーヌ）
- 魚料理（真鯛のポワレ）
- 肉料理（国産牛ランプ肉のローストビーフ/若鶏のトマト煮込み）
- 自家製パン２種/カレー/ライス
- デザート４種（ショーケースから注文）
- ドリンク（コーヒー/紅茶/ジュース/ウーロン茶）

※11:00～15:30（最終入店13:30）　120分制

詳細はこちら



四季亭 家族で新年ランチ

LUNCH

謹賀新年　￥4,400（税込）

- 蒸し鶏のゴマソース
- つぶつぶコーンスープ
- 特選やわらか牛肉と蓮根の炒め
- 焼きえびワンタンに春巻き
- えびのオーロラソース
- 真鯛の香港ソース蒸し
- 四季亭チャーハン
- 干支まんじゅう

※2名様より

詳細はこちら



樂坐 三世代の集まりに

LUNCH DINNER

おせち御膳　￥4,800（税込）

焼八寸（鮑柔煮/海老旨煮/錦玉子/鮭昆布巻/田作り/栗きんとん/黒豆/紅白小袖/鶏松風/筍の木の芽焼き/鰤の照焼き/柿博多/紅白千呂木）
刺身盛り合わせ、海老と鱈の天婦羅、謹製雑煮、本日の甘味

おせち会席　￥6,800（税込）

八寸　鮑柔煮/海老旨煮/錦玉子/鮭昆布巻/黒豆/田作り/栗きんとん/鶏松風/紅白小袖/柿博多
御椀　謹製雑煮
造り　鮪、鯛、帆立
煮物　海老芋万頭べっこう餡掛け
揚物　海老と鱈の天婦羅
食事　にぎり寿司、赤出汁
甘味　旬の果物、本日の甘味

※2名様より
12/18(金)までに要予約

詳細はこちら



然 新年の集いに

LUNCH DINNER

鉄板ステーキ・ズワイガニビュッフェ

ランチ
大人￥6,800（税込）
小学生￥4,000 未就学児￥1,000

ディナー
大人￥8,000（税込）
小学生￥5,000 未就学児￥1,000

鉄板ステーキ／ズワイガニ／パスタ／スモークサーモン／オープンサンド／グラタン／ローストポーク／フライドチキン／カレー／パン／サラダ／デザート各種／ソフトドリンク

※4名様より　120分制

詳細はこちら

マルゴ・ディー
ワインビストロ＆ベーカリー MARUGO-D ☎ 0566-70-8305
⏰ランチ11:00～14:30／カフェ14:00～17:00／ディナー17:00～22:00 月曜定休

中国料理 四季亭（しきてい） ☎ 0566-62-0331
⏰ランチ11:00～14:30／ディナー17:00～22:00 月曜定休

旬彩 樂坐（らくざ） ☎ 0566-62-0332
⏰ランチ11:00～14:30／ディナー17:00～22:00 月曜定休

美食ベジダイニング 然（ぜん） ☎ 0566-62-0334
⏰ランチ11:00～14:30／ディナー17:00～22:00 月曜定休