

Xmas Lunch

12月23日
24日25日
3日間限定

1. 海の幸のサラダ 甘エビ・イクラ・ホタテ・白身魚

Sea food salad



2. スパゲッティ 白子のペペロンチーノ 柚子風味

Spaghetti with milt peperoncino



3. リゾット 栗と黒トリュフ

Risotto of chestnuts and truffle



4. 国産牛のロースト 赤ワインソース

Grilled beefs



5. 苺のクリスマスデザート 2023

Dessert of strawberry

計5皿 ¥8,000(税別)(¥8,800)

11時半又は12時スタートとなります
(14時 closed)

Da Filo

※ワンドリンクのオーダーをお願いしております。別途サービス料10%頂戴しております。

Xmas Dinner

12月21日
▶25日 限定

1. 海の幸のサラダ 鮑・甘エビ・ホタテ・キャビア
Sea food salad



2. その日入荷の鮮魚 日替り料理
Today's Fish's



3. 白子のフリット 柚子風味のグラタン 黒トリュフがけ
Deep fried of milt with truffle



4. 自家製手打ちパスタ タリオリーニ 白トリュフ
Tagliolini with white truffle



5. リゾット 伊勢海老
Risotto of spiny lobster



6. 和牛フィレ肉のロースト赤ワインソース
Grilled Japanese beef, filler steak



7. 苺のクリスマスデザート 2023
Dessert of strawberry

コーヒー
coffee

計7皿 ¥20,000(税別)(¥22,000)

期間中は通常コースの
ご用意はございません。

Da Filo

※お一人様ワンドリンクのオーダーをお願いしております。別途サービス料10%頂戴しております。