

< NOËL LUNCH-A->

ノエル・ランチ A

提供期間 2025 年 12 月 1 日～12 月 25 日

Hinna

アミューズ・プーシュ

Fruits de Mer

海の幸とカリフラワーのジュレ

Homnard et Poisson

オマール海老と鮮魚のロティ

Bœuf

道産和牛もも肉の炭火焼き

Noël-Dessert

カスタード・エスプーマとフランボワーズ・ソルベ

Petites Douceurs

食後の小菓子

¥ 13,200 (税サ込)

* * *

< Restaurer-LUNCH>

レストレ・ランチ

提供期間 ～2025 年 12 月 19 日まで

※2026 年 1 月 3 日～5 日は<PEREMIER LUNCH>としてご提供※

Hinna

感謝を込めたアミューズ

Fruits de Mer

海の幸とカリフラワーのジュレ

Poisson

本日の鮮魚

Joue de bœuf

牛ほほの赤ワイン煮込み

ごぼうのデュクセル添え

Noël-Dessert

カスタード・エスプーマとフランボワーズ・ソルベ

Petites Douceurs

食後の小菓子

¥ 5,500 (税サ込)

<NOËL LUNCH-B->

ノエル・ランチ B

提供期間 2025 年 12 月 1 日～12 月 25 日

Hinna

アミューズ・プーシュ

Fruits de Mer

海の幸とカリフラワーのジュレ

Poisson

本日の鮮魚

Joue de bœuf

牛ほほの赤ワイン煮込み

ごぼうのデュクセル添え

Noël-Dessert

カスタード・エスプーマとフランボワーズ・ソルベ

Petites Douceurs

食後の小菓子

¥ 8,800 (税サ込)

* * *

平日限定

< Apprécier-LUNCH>

アペレシエ・ランチ

提供期間 ～2025 年 12 月 12 日まで

※年始は 2026 年 1 月 6 日からご提供※

Hinna

感謝を込めたアミューズ

Salade de Terroir

本日の前菜

Poisson ou Joue de bœuf

本日の鮮魚

または

牛ほほの赤ワイン煮込み

Noël-Dessert

カスタード・エスプーマとフランボワーズ・ソルベ

Petites Douceurs

食後の小菓子

¥ 4,400 (税サ込)