LIGNIN
SAKAE NAGOYA

CHRISTMAS DINNER COURSE
2026

クリスマスディナーコース

全7品

01 前菜1皿目

黒毛和牛のタルタル、
安納芋のフムスと海老のタルトレット

02 前菜2皿目

LIGNIN風フォアグラのパスティラ
モロッコの香り

03 魚料理

サワラのポアレ
ホウレン草とタヒニソース

04 肉料理

55日熟成 厳選黒毛和牛ランプの薪焼き

05 リゾット

黒トリュフと
ポルチーニクリームリゾット

06 デザート

バスクチーズケーキ
洋梨のコンポートとスモークソルト
トリュフチョコレートアイス

07 カフェ

コーヒー or ウバ茶

ディナー価格

12,000円

（税込み・サービス料880円別）

開催日	2026年12月24日（木）・25日（金）
受付時間帯	16:00～ / 17:00～ / 18:30～ / 19:30～ 各時間にて受付（2時間制）

注意事項

仕入れ状況により、予告なくメニュー内容が変更になる場合がございます。大変申し訳ございませんが、特別営業に限り、メニュー内容の変更を致しかねます。

クレジットカード情報の登録（仮押さえ）について

当店では、一定人数以上のご予約時にTableCheckにてクレジットカード情報の入力をお願いしております。
※カード入力がない場合はご予約ができません。

キャンセル料の適用について

下記キャンセルポリシーに該当する場合のみ、ご登録いただいたクレジットカードよりキャンセル料を自動徴収させていただきます。

・7日前まで：料金の30%
・6日前から4日前まで：料金の50%
・3日前から当日：料金の100%

LIGNIN
SAKAE NAGOYA