

## IL MENU PRANZO

クリスマス限定ランチコース

¥ 3,675

### ● Stuzzichino

温かいホウレン草のズップ、ベーコンのスキューマと共に

### ● Antipasto

フォアグラのテリーヌ、江戸伝統野菜 金町小かぶのインサラータ  
無農薬栽培ゆずのコンディメント

### ● Primo piatto

冬ねぎとウニの青山産ペロンチーノ スパゲッティニ

### ● Second piatto

香ばしく焼き上げた 福島県産 川俣シャモ胸肉のソテー  
冬野菜の付け合せと共に

### ● Dolce

“HATAKEのパネトーネ”

野菜をふんだんに加えたイタリアのクリスマス伝統菓子パネトーネ

(上記の金額は、税込・サービス料10%別)

## IL MENU CENA

クリスマス限定ディナーコース

¥ 12,600

### ● Stuzzichino

有機野菜のパンと一口の小さな野菜のお楽しみ

### ● Antipasto

冬人参のブディーノ、青山畑で取れたペロンチーノ風味のウニマリネ  
テーブルに驚きと感動をお届けします

### ● Pasta

“緑映える”、ホウレン草を打ち込んだ自家製パッパルデッレ  
長野県産 鶏肉のラグーとホウレン草の食感…  
ベーコンと黒胡椒香るスキューマ添え

### ● Pesce

シェフの故郷、茨城県産旬のアンコウのパデッラトゥーラ  
3種の関東伝統葱の食べ比べ 下仁田ネギ・赤葱・千住ねぎ  
ゴマ香るアグロドルチェのペーストを添えて

### ● Carne

北海道十勝産の乳飲み仔牛背肉の低温アロスト  
フランス産フォアグラと冬ジャガイモのアランチャーニ仕立て  
舌の上に広がる、香ばしいスーゴのサルサを合わせて

### ● Dolce

“HATAKEのパネトーネ”

野菜をふんだんに加えたイタリアのクリスマス伝統菓子パネトーネに、  
チョコレート・フルーツ・ハーブの味覚を添えました。

(上記の金額は、税込・サービス料10%別)

HATAKE AOYAMA

### クリスマス営業時間のご案内

ランチ 11:30~15:00 (LO 13:30)

ディナー 17:30~23:00 (LO 21:00)

### ご予約・お問い合わせは

TEL 03-3498-0730

クリスマス期間中12月22日~25日は特別営業日  
とさせていただきます。ランチ・ディナー共にコースのみのご予約  
を受けさせて頂いております。また、この期間は通常の  
ランチセット及び、ディナーのアラカルト営業は行いませんので、  
ご注意ください。12月15日までにご予約頂いたお客様には、  
もれなく当日 HATAKE AOYAMA より、  
サプライズをご用意しております。

〒107-0062

東京都港区南青山 5-7-2 B1 表参道駅B3出口 徒歩2分

E-MAIL : [info@hatake-aoyama.com](mailto:info@hatake-aoyama.com)

HP : [www.hatake-aoyama.com/](http://www.hatake-aoyama.com/)

Merry  
Christmas

### Un menu di corso speciale

青山の畑でクリスマスを・・・

2010年、冬を彩る HATAKE AOYAMA ...  
あなたは誰とどんなクリスマスを迎えますか、  
1年にいちどのクリスマスを、青山の畑でお贈りする  
シェフ神保のスペシャルクリスマスコースを  
ご用意致しました。

野菜がスペシャリティの HATAKE AOYAMA  
旬の食材を懇親の思いで作りました。

### Giornate speciali

12月22日・23日・24日・25日