



2014 クリスマスディナー

完全予約制



アイ・アイ・ランドからの贈り物

光り輝く大きなツリー、美しい音楽の演奏、そして森の妖精も祝福するモダンフレンチコース。
大切な方との心華やぐ素敵な空間をお届けします。



※写真はスペシャルティ

★ 開催日 ★

12月20日(土)、21日(日)
22日(月)、23日(火・祝)

★ 食事時間(2部制) ★

1部 17:30～ 2部 19:30～

★ クリスマスツリー前での
生演奏もあります

演奏予定時間

●17:00～ ●19:00～



ご宿泊料金

★12月20日(土)は

朝食付き4,320円(税込)で
ご宿泊できます。

★12月21日(日)、22日(月)、23日(火・祝)は

スペシャル価格、
朝食付き2,700円(税込)で
ご宿泊できます。

- お部屋はスタンダードタイプを
定員以上のご利用に限りま。
- 幼児料金はお問い合わせください。

素敵な夜をお楽しみください

❄️ 安心の託児室<予約制> ❄️
12月23日(火・祝)

プロの保育士が責任をもってお世話いたします。ごゆっくりとディナーをお楽しみください。ご希望の方はご予約時に申し付けください。(無料・0歳～未就学児)

❄️ 便利な送迎バス ❄️
<予約制>

JR 四条駅 16:30 発
18:30 発

クリスマスのスペシャルティ

Menu du Noël un present de l'hiver

<H.O.V 聖なる夜に心をこめて シェフからの一皿>

雲丹とコンソメロワイヤルのゼリー寄せ
帆立貝柱と甘海老のタルタル仕立て 彩り野菜を添えて
Consommé royal au dessous de gelée avec oursin.
Saint-jacques et crevette nordique au tarutare.

<Soupe 温もりの雪景色>

旬のポワロースープ 淡雪仕立て
Soupe de poireaux.

<Poisson サンタクロースからの贈り物>

オマール海老と鯛のパートフィロ包み サフランソース
Homard et daurade de papillote en pâte filo sauce safran.

<Viande 美食の饗宴>

国産牛フィレ肉とフォアグラのボワレ
クリスマスカラーのサラダ仕立て
Filet de bœuf du pays et foie gras poêlé,
salade de Noël du couleur.

<Dessert 素敵な贈り物>

クリスマスデザート
Dessert de Noël.

パン

Pain.

コーヒー

Café

《お一人様》¥10,000 (¥10,800 税込)



2014 お子様 X'mas Dinner

<オードブル>
帆立貝と紅ずわいがにのクリスマス見立て

<スープ>

ベーコンと野菜のガルビュール

<メインディッシュ>

<お魚料理>

平日とシャンピニョンのデュグレレ風

<お肉料理>

牛フィレ肉のボワレ 茸ソース

<サラダ>

シーザーサラダ

<デザート>

お楽しみのクリスマスデザート

お星さまパン お飲物



お子様にはサンタさんからプレゼント!

お魚料理又はお肉料理を一品お選び頂いた場合

《お一人様》¥2,500(¥2,700税込)

お魚料理・お肉料理を二品ともお選び頂いた場合

《お一人様》¥3,500(¥3,780税込)



リゾートレクリエーションセンター

アイ・アイ・ランド

〒575-0011 大阪府四條畷市逢阪458 (緑の文化園内)
TEL.072-876-1911 FAX.072-879-1166

予約専用電話

072-879-1121

(9:00～18:00)

フリーダイヤル

0120-76-1911

※携帯電話・PHS からのご利用は出来ません。(9:00～18:00)

HPにて空室状況・イベント案内を行っております。

<http://www.iiland.ne.jp>

アイアイランド で 検索