

## 【クリスマスディナーコース】 こだわりのチーズと夜景で特別な夜を演出する 12/23～25限定のスペシャルチーズコース登場



飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）が運営する「Cheese Dish Factory 渋谷モディ店」では、12月23日（金・祝）～25日（日）の3日間、クリスマスの特別な夜を華やかに彩る限定プラン「クリスマスディナーコース」を提供いたします。

コース内容は、この3日間のためにシェフが考案した特別なメニューラインアップとなっております。当店自慢の北海道産チーズを使用したラクレットもご堪能いただける、クリスマス限定のスペシャルコースとなります。

大きな窓から見える煌びやかな夜景と、飾られているポップなインテリアが絶妙にマッチした店内は、気取らない雰囲気の中でゆったりとくつろげる空間を演出しています。中でも、3組限定の窓際ペアシートは、大切な人と特別な時間をお過ごしいただける特等席です。

### ▼クリスマスディナー お一人様 8,000円コース

（仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。価格は全て税込です。）

◎Sparkling wine（乾杯用）

◎Amuse : プロシュートとイタリア職人が作ったポッコンチーニモッツアレッタ ブッラータ風  
: アンチョビクリームとミモレットチーズのプティシュー  
: オリーブのチーズフリット

◎Appetizer : スワイ蟹と帆立、ポロ葱のタルタル ライ麦のラスク コンソメジュレと柚子ピネグレット

◎Raclette Cheese Set

◎Soup : ビーツとカリフラワーのポターージュ

◎Pasta : コンフィにしたメカジキとアンチョビ、菜園風野菜のトマトソース

◎Main Dish : 霜降り黒毛和牛ミスジ肉のタリアータ ローストした三浦野菜とチーズポレンタ トリュフ風味のマルサラソース

◎Dessert : 木苺とホワイトチョコレートのマリアージュ

◎コーヒーorエスプレッソor紅茶

※上記メニューのうち、「Sparkling wine（乾杯用）」「ラクレットチーズセット」を除き、メイン料理を「鴨胸肉のローストチーズポレンタとルッコラ、バイクドトマト オレンジ風味マルサラソース」に変更した、6,500円コースもございます。

### ▼Cheese Dish Factory 渋谷モディ店

場所 : 東京都渋谷区神南1-21-3 渋谷モディ9階

電話 : 03-6416-5179

席数 : 77席

営業時間 : [LUNCH] 11:00～16:00

[CAFE] 16:00～17:00

[DINNER] 17:00～23:30

URL : <http://www.sld-inc.com/cheesedishfactory.html>

予約 : <https://www.hotpepper.jp/strJ001135145/>



◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。

[担当] 広報・IR部 安本 [TEL] 03-6427-0707 [MAIL] [pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) [場所] 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル(受付:2F)