

NOËL
クリスマスメニュー

¥38,000

8course

8品

プティ・サレ
Petits Salés

フォアグラのコンフィ プティサラダ
Confit de foie gras – petite salade
Foie gras confit – salade

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

鮑 つぶ貝 蛤のヴォール・オ・ヴァン
Vol-au-vent – Awabi – palourde Hamagur
Vol-au-vent of Abalon – Hamaguri calms

金目鯛のクルスティアン 蕪のファルシ ソースビスク
Kinmedai en écailles croustillantes – Navet farci – sauce bisque
Fried Golden eye snapper and crispy scales – stuffed turnip – bisque sauce

和牛フィレのロティ アールブリュット
Filet de bœuf – sauce truffe façon Art Brut
Beef filet – truffle sauce – “Art Brut” style

クリスマスデザートワゴン
Chariot de dessert
Dessert wagon

コーヒー・紅茶・ハーブティー
Café, thé ou Infusions
Tea, Coffee or Herb Tea

NOËL
クリスマスメニュー

¥45,000

8course

8品

プティ・サレ
Petits Salés

キャビア
Caviar

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

鮑 つぶ貝 蛤のヴォール・オ・ヴァン
Vol-au-vent – Awabi – palourde Hamagur
Vol-au-vent of Abalon – Hamaguri calms

金目鯛のクルスティアン 蕪のファルシ ソースビスク
Kinmedai en écailles croustillantes – Navet farci – sauce bisque
Fried Golden eye snapper and crispy scales – stuffed turnip – bisque sauce

和牛フィレのロティ アールブリュット
Filet de bœuf – sauce truffe façon Art Brut
Beef filet – truffle sauce – “Art Brut” style

クリスマスデザートワゴン
Chariot de dessert
Dessert wagon

コーヒー・紅茶・ハーブティー
Café, thé ou Infusions
Tea, Coffee or Herb Tea