

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