

Menu Noël

Amuse -アミューズ-
聖夜の始まり
Beginning of Christmas

Entrée Froide -冷たい前菜-
フランス産鴨肉のパテアンクルート
フォアグラのお菓子仕立て
French duck baked in pastry
and foie gras

Entrée Chaude -温かい前菜-
帆立貝と小さなクロケット
Scallop and tiny croquette

Poisson -魚料理-
平目と手長海老のソテー
ソースシューフルール
Flatfish and prawn saute
Cauliflower sauce

Viande -肉料理-
黒毛和牛フィレ肉のポワレ
ソースボルドレーズ
Pan-fried Japanese beef tenderloin
Bordeaux wine sauce

Dessert -デザート-
ブッシュ・ド・ノエル
～楽しい協奏曲～
Yule log

Mignardise -小菓子-
小さなお楽しみ
Small desserts

Café ou Thé -食後のお飲物-
コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

Menu Noël

Amuse -アミューズ-
聖夜の始まり
Beginning of Christmas

Entrée Froide -冷たい前菜-
フランス産鴨肉のパテアンクルート
フォアグラのお菓子仕立て
French duck baked in pastry
and foie gras

Entrée Chaude -温かい前菜-
イセエビのソテー
ソースアメリカーナ
Japanese lobster
Américaine sauce

Poisson -魚料理-
甘鯛のウロコ焼き
酒粕のクリームソース ウニ添え
Crispy Tilefish
Sake lees cream sauce with sea urchin

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

Viande -肉料理-
黒毛和牛フィレ肉の鉄板焼き
Grilled Japanese Beef (Tenderloin 80g)

Riz -お食事-
ガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic Rice or Rice, Miso soup, Pickled vegetables

Dessert -デザート-
ブッシュ・ド・ノエル
～楽しい協奏曲～
Yule log

Mignardise -小菓子-
Small desserts

Café ou Thé -食後のお飲物-
コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea