

Menu noël [フレンチコース]

Amuse -アミューズ-

聖夜の始まり

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

Mousse of Cauliflower Crab's duo Yuzu and Lemon sauce

Entrée Chaude -温かい前菜-

帆立貝と小さなクロケット

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

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

Sautéed "Wagyu" filet Deep-fried Quail egg and French truffle

Dessert -デザート-

ブッシュ・ド・ノエル
～楽しい協奏曲～

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 [鉄板焼き]

Amuse -アミューズ-

聖夜の始まり

Mousse of Cauliflower

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

Marinated Flounder and sea urchin Crab's duo
Yuzu and Lemon sauce

Entrée Chaude -温かい前菜-

イセエビのソテー
ソースアメリカヌ

Poisson -魚料理-

甘鯛のウロコ焼き
ソースヴァンブラン ウニ添え
季節の焼き野菜

Viande -肉料理-

黒毛和牛フィレ肉の鉄板焼き
Seasonal Grilled Vegetables
Roasted Japanese Beet (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～

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