

Menu de Noël
クリスマスのディナーメニュー
10000yen



3 Amuse bouche

*(Brandade de morue croustillantes en kadaïf, Focaccia de carbon de bambou avec tomates séchées,
petit chou aux mousses de Saumon fumé*

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ

(天使の髪の毛をまとった鱈のブランダード／竹炭のフォカッチャとドライトマト
／スモーク・サーモンのムースを詰めたプティ・シュー)

*

Bouquet de salade épanoui, avec perles des condiments

高原野菜のブーケ・エパヌイ パールのコンディマン添え

*

Velouté de chou-fleur, gelée de consommé, avec caviar, oursin, et d'oeufs de truite

カリフラワーのブルテ、コンソメ・シュレ、

キャヴィア、ウニ、トラウト・キャヴィアの組み合わせ

*

Mousse aux Foie gras et aux noisette avec blini de butternuts

フォワグラとヘーゼルナッツのムース バターナッツかぼちゃのブリニと一緒に

*

Filet de daurade et de Médailles de homard, sauce au homard et au vermouth

鹿児島産天然真鯛とオマール海老のメダイヨン

オマール海老とベルモット2色のソースで

*

Entrecôte grillé sauce aux truffes avec Purée de céleri rave aux pommes, crumble aux tomates

国産牛ロースのグリエ トリュフ風味

トマトのクランブルと根セロリ入りじゃがいものピューレを添えて

*

, Gâteau au chocolat, crème chantilly aux framboises sorbet à la pistache

ガトーショコラとラズベリーのクリーム・シャンティ

ブラリネのロイヤルティーヌ ピスタチオのソルベ添え

*

Café, Thé ou Infusion et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティーと小さなお菓子

サービス料 10%・消費税 8%別途

Menu de Noël

クリスマスのランチメニュー
6000yen



Amuse bouche

クリスマスのアミューズ・ブッシュ

*

Velouté de chou-fleur, gelée de consommé, avec caviar et homard

カリフラワーのブルテ、コンソメ・ジュレ、
キャヴィア、オマール海老の組み合わせ

*

Mousse aux Foie gras et aux noisette avec blini de butternuts

フォワグラとヘーゼルナッツのムース バターナッツかぼちゃのブリニと一緒に

*

Plat de poisson du jour

本日の鮮魚の一皿

*

Entrecôte grillé sauce aux truffes avec Purée de céleri rave aux pommes, crumble aux tomates

国産牛ロースのグリエ トリュフ風味
トマトのクランブルと根セロリ入りじゃがいものピューレを添えて

*

Gâteau au chocolat, crème chantilly aux framboises sorbet à la pistache

ガトーショコラとラズベリーのクリーム・シャンティ
プラリネのロイヤルティーヌ ピスタチオのソルベ添え

*

Café, Thé ou Infusion et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティー と 小さなお菓子

サービス料 10%・消費税 8%別途