

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