

Menu de Noël

★クリスマスのディナーメニュー★



3 Amuse bouche

(Caké salé aux trompettes de la mort, 'pan con tomate' au carbon de bambou,
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

(トランペット・ドゥ・ラ・モー茸のケーキ・サレ／竹炭のパン・コン・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)

*

Salade d'hiver colorée façon épanoui

季節の彩り野菜 エパヌイ風

*

Foie gras poêlé aux truffes avec purée de céleri-rave

フランス産フォワグラのポワレの黒トリュフ添え 根セロリのピューレ添え

*

Royal de chou-fleur avec médaillons de homard, de caviars et de œufs de truite

カリフラワーのロワイヤル

オマール海老・キャヴィア・トラウトキャヴィアを添えて

*

Filet de turbot au four et julienne de légumes, sauce au beurre blanc d'Eclairé

青森産ヒラメと彩り野菜のジュリエヌ エシレバターのブルブランソース

*

Côte de veau rôti au écume de cèpes, sauce au vin Marsala avec rizotto de rizoni aux parmigiano

イタリア産仔牛のロースの低温ロースト ポルチーニ茸のエキューム

パルミジャーノ入りリゾーニのリゾットと一緒に

*

Tarte à la praline rose, avec glace à la vanilles

プラリンヌ・ロゼのタルト 自家製ヴァニラアイスクリームを添えて

*

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

お一人様 ¥10,000-

サービス料 10%・消費税 10%別途頂戴いたします。

材料の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。

Menu de Noël

☀️クリスマスのランチメニュー❄️



Amuse bouche

(Caké salé aux trompettes de la mort, 'pan con tomate' au carbon de bambou)

アミューズ・ブッシュ

(トランペット・ドゥ・ラ・モー茸のケーキ・サレ／竹炭のパン・コン・トマト)

*

Foie gras poêlé aux truffes avec purée de céleri-rave

フランス産フォワグラのポワレの黒トリュフ添え 根セロリのピューレ添え

*

Royal de chou-fleur avec médaillons de homard, de caviars

カリフラワーのロワイヤル オマール海老・キャヴィアを添えて

*

Plat de poisson du jour

本日の鮮魚の一皿

*

Côte de veau rôti, sauce au vin Marsala avec rizotto de rizoni aux parmigiano

イタリア産仔牛のロースの低温ロースト

パルミジャーノ入りリゾーニのリゾットと一緒に

*

Tarte à la praline rose, avec glace à la vanilles

プラリンヌ・ロゼのタルト 自家製ヴァニラアイスクリームを添えて

*

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

お一人様 ¥6,000-

サービス料 10%・消費税 10%別途頂戴いたします。

材料の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。