

Menu de Noël

★クリスマスのディナーメニュー★



3 Amuse bouche

(Gâteau de saumon aux œufs de truit, brandade et poire au mousses de yaourt au jambon de parme)

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ

(サーモンのガトー仕立てトラウトキャヴィア添え／ブランダード
／パルマ産生ハムのムースとラ・フランス)

*

Verrine de consommé de homard en gelée, de royale aux topinambours,
de médaillons de homard et de caviar

オマール海老入りのコンソメゼリーと菊芋ロワイヤルのヴェリーニ
オマール海老とキャヴィアを添えて

*

Foie gras poêlé aux truffes

フランス産フォワグラのポワレの黒トリュフ風味

*

Assiette de salade épanoui

サラダ・エパヌイ

*

Filet de lotte, de morue et de congre à la bouillabaisse avec écume palourde
アンコウ・鱈・穴子のブイヤベース仕立て 蛤の泡を浮かべて

*

Côte de veau rôti sauce au Banyulus à la saveur des bois

仔牛のロースト バニユルス・ソース 山の恵みと一緒に

*

Images de Noël Blanc

ホワイトクリスマスのイマージュ

(フロマージュ・クリュのムース ペルペーヌのホイップゼリー 自家製バニラ・アイスクリーム添え)

*

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

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急きょ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☀️



3 Amuse bouche

(Gâteau de saumon aux œufs de truit, brandade et poire au mousses de yaourt au jambon de parme)

2種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ

(ブランダード／パルマ産生ハムのムースとラ・フランス)

*

Verrine de consommé de homard en gelée, de royale aux topinambours,
de médaillons de homard et de caviar

オマール海老入りのコンソメゼリーと菊芋ロワイヤルのヴェリーニ
オマール海老とキャヴィアを添えて

*

Foie gras poêlé aux truffes

フランス産フォワグラのポワレの黒トリュフ風味

*

Plat de poisson du jour

本日の鮮魚の一皿

*

Canard challandais rôti au poivrade à la saveur des bois

フランス・シャラン産鴨のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース 山の恵みと一緒に

*

Images de Noël Blanc

ホワイトクリスマスのイマージュ

(フロマージュ・クリュのムース ペルペーヌのホイップゼリー 自家製バニラ・アイスクリーム添え)

*

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

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急きょ変更になる場合がございます。ご了承ください。