

# Menu de Noël

★クリスマスのディナーメニュー★



3 Amuse bouche

*Petit chou aux rillettes de saumon,  
sablé aux carbon bamboo et aux parmigiano, petit pain hamburger*

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ  
(サーモンのリエットのプチシュー／竹炭とパルミジャーノのサブレ  
／田舎風パテのハンバーガ)

＊

*Terrine de homard et ses légumes, caviar et caviar de truiteca*

オマール海老と野菜のテリーヌ キャヴィア トラウトキャヴィアのパレット仕立て

＊

*Foie gras poêlé aux truffes et aux navet*

フランス産フォワグラのポワレ 黒トリュフ添え カブとトリュフを添えて

＊

*Filet de turbot panés aux herbes, sauce au beurre blanc d'Echiré*

天然ヒラメの香草パン粉焼き エシレバターのブル・ブランソース

＊

*Canard challandais rôti au miel et maniguettes avec fricassée de girolles et de gnocci*

フランス・シャラン産鴨のロースのロースト ニョッキとジロール茸のフリカッセ  
マニゲット風味の赤ワインソース

＊

*Parfait de Noël*

クリスマスのパフェ

リンゴとバニラと紅茶のパフェ ロイヤルミルクティーのアイスクリーム

＊

*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

*Petit chou aux rillettes de saumon,  
sablé aux carbon bamboo et aux parmigiano, petit pain hamburger*

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ  
(サーモンのリエットのプチシュー／竹炭とパルミジャーノのサブレ  
／田舎風パテのハンバーガ)

＊

*Terrine de homard et ses légumes, caviar et caviar de truiteca*

オマール海老と野菜のテリーヌ キャヴィア トラウトキャヴィアのパレット仕立て

＊

*Foie gras poêlé aux truffes*

フランス産フォワグラのポワレ 黒トリュフソース

＊

*Plat de poisson du jour*

本日の鮮魚の一皿

＊

*Canette rôti au miel et maniguettes avec fricassée de girolles et de gnocci*

フランス産仔鴨のロースト ニョッキとジロール茸のフリカッセ  
マニゲット風味の赤ワインソース

＊

*Images de Noël Blanc*

リンゴとバニラと紅茶のパフェ ロイヤルミルクティーのアイスクリーム

＊

*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 ¥7,000-

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。