

Menu de Noël

Amuse

カリフラワーのブランマンジェ
Cauliflower blancmange

Hors-d'œuvre

真鯛の炙り、オマール海老、帆立貝のコンソメジュレ キャビア添え
Marinated red sea bream with consomme jelly of Lobster and scallops

Poisson

サーモンのパイ包み焼き クラシックスタイル アメリケーヌソース
Baked Salmon in pie crust with Americaine sauce

Granite

白ワイン香るレモンのグラニテ
Lemon Granite white wine flavor

Viande

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ブーランジェールポテトと赤ワインソース
Poeler of beef fillet and Foie Gras with red wine sauce

Dessert

野苺のヴァシュラン・グラッセ
Vacherin glace with wild strawberry

コーヒー
Coffee

¥8,000