

Menu Noel クリスマスコース

¥ 12000 (¥ 12960税込)

Amuse-Bouche

3種類の一口アミューズ

Caviar sur blini de maïs
とうもろこしのパンケーキとフランス産キャビア

Gougère de brandade et ses oeufs au sel de Guérande
タラのブランドードを詰めたグランドの塩香るグージュール イクラ添え

Terrine de Foie gras, à la framboise sur pain d'épice
ハンガリー産 フォアグラのテリーヌ フランボワーズ風味 パンデビスと

.....

前菜

Tartare de fruits de mer en gelée de homard
鳥取産ズワイガニ 北海道産ホタテ・ツブ貝のタルタル
オマールエビのコンソメゼリー寄せ

.....

魚料理

Poisson à la Vapeur
山口県産 鮮魚のア・ラ・ヴァプール ソースアルベール

.....

肉料理

Filet de bœuf poêlé sauce périgueux
国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ香るペリゲーソース
コンテチーズのジャガイモグラタン添え

.....

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

Menu Noel クリスマスコース

¥ 15000 (¥ 16200税込)

Amuse-Bouche

3種類の一口アミューズ

Caviar sur blini de maïs
とうもろこしのパンケーキとフランス産キャビア

Gougère de brandade et ses oeufs au sel de Guérande
タラのブランドードを詰めたグランドの塩香るグージュール イクラ添え

Terrine de Foie gras, à la framboise sur pain d'épice
ハンガリー産 フォアグラのテリーヌ フランボワーズ風味 パンデビスと

.....

前菜

Terrine de poulet "AMAKUSA-DAIOU" aux Truffes
熊本県産 最高の地鶏『天草大王』とトリュフのテリーヌ

.....

魚料理

Homard thermidor
オマールエビのテルミドール

.....

肉料理

Filet de bœuf poêlé sauce périgueux aux truffes
国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ香るペリゲーソース
コンテチーズのジャガイモグラタン 黒トリュフ添え

.....

Dessert

デザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

別途サービス料10%頂戴しております。



Joyeux Noël