

《Menu Noël》

¥10,800 (税込)

聖夜の一口オードブル盛り合わせ

菊芋のムースとセイコ蟹のタルタル
寒ブリの燻製昆布締め
真鱈の白子のフラン、春菊風味
マグレ鴨の燻製と洋ナシのコンポート
百合根とトリュフのクロケット

活オマール海老と八海山サーモン、白バイ貝、海の幸のサラダ クリスマスリース仕立て
ビーツのコンソメゼリー イクラ、キャビアを添えて

フォアグラのフラン、トリュフ風味

越前三国、鮮魚のポワレと里芋のグラタン・ドゥフィノワ
渡り蟹のビスクスープ 香味野菜のフリチュール添え

シェフの選んだ本日の特選和牛のロースト ボルドレーズソース

又は

本日のシェフおすすめ お肉料理

(伊豆天城日本鹿、イノシシ、仔羊、七面鳥など数品からお客様にお選びいただけます。)

聖夜のデザート

ピスタチオのムースとカシスのソルベ
ミックスベリーとホワイトチョコのソース、ヘーゼルナッツのプラリネ風味

*アレルギーや苦手な食材がある方はご予約の際にご遠慮なくお申し付け下さい (当日の変更は致しかねます)
*食材の入荷状況により、一部メニューが予告なく変更になる場合があります。