

クリスマス特別メニューのお報せ

《Menu Noël》

¥10,800 (税込)

聖夜の一口オードブル盛り合わせ
アボカドのムースとメジマグロのタルタル
寒ブリの燻製昆布締め、胡瓜のピクルス
本ズワイ蟹のフラン、香草風味
蝦夷鹿のパテと林檎のコンポート
クリームチーズモナカ

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

和栗のポタージュとフォアグラのロワイヤル、キャラメル風味

越前港、産直鮮魚のフリットと黒米のリゾット
モンサンミッシェル産ムール貝、サフラン風味のグリビッシュソース

国産牛フィレ肉のロースト 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、シストロン産仔羊、猪ロース肉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
ミックスベリーとカシスのムース、ピスタチオのアイスクリーム
ヘーゼルナッツのプラリネ チョコレートで包んだエリーゼ仕立て

提供期間

2018年 12月 22日(土)～12月 25日(火)

ディナータイム (17:30～20:30L.O)

お手数ですが、必ずお電話にてご予約下さい。

(TEL) 03-5758-5405

*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。