

クリスマス特別メニューのお報せ

《 Menu Noël 》

¥11,000 (税込)

聖夜の一口オードブル盛り合わせ

本マグロのタルタル・完熟アボガドのムース
百合根とトリュフのクロケット・ソースオロール・クレイジーピー
胡瓜のピクルス・関アジのマリネ・ロックチャイブ
本ズワイ蟹のフラン・サフラン風味
地鶏のシューファルシー・あごだしジュレ

活オマール海老とハ海山サーモン、白バイ貝、海の幸のサラダ クリスマスリース仕立て
ビーツ風味のコンソメゼリーにキャビアを添えて

フォアグラのフランと聖護院大根のスープ、キャラメル風味

厳選鮮魚のポワレと安曇野産カリフラワーのグラタン
ソースブイヤベース

国産牛フィレ肉のロースト、トリュフソース

または

本日のシェフおすすめお肉料理
(蝦夷鹿ロース肉、七面鳥、猪ロース肉など本日の特撰食材をご紹介します)

聖夜のデザート

“苺のムースとミックスベリー・シャンパンゼリーのカクテル仕立て”
ピスタチオのアイスクリーム

ご提供期間

2021年 12月 23日(木)~12月 26日(日)
ディナータイム (17:00~19:00Last Order)

※要ご予約※ 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。