

## クリスマス特別メニューのお報せ

### 《 Menu Noël 》

¥13,000 (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  
南仏風ケーキサレ・クレイジーピー  
関アジのマリネ・胡瓜のピクルス・ロックチャイブ  
本ズワイ蟹のフラン・サフラン風味  
黒毛和牛ローストビーフ・ブロッコリースプラウト

活オマール海老と紅富士サーモン、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トリュフのブイヨンスープ、小壺仕立て

寒サワラのロースト・ウニ風味焼き、菊芋のグラタンと根菜チップス  
ブルターニュ産海藻バターのブルーブランソース

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、イベリコ豚、仔羊など本日の特撰食材をご紹介します)

#### 聖夜のデザート

“キャラメル風味の苺のムース  
ベリーとシャンパンゼリーのカクテル仕立て”

#### ご提供期間

2022年 12月 22日(木)~12月 25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。