

# 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  
紅富士サーモンミキュイ・ウイキョウのマリネ  
南仏風ケーキサレ・パテドカンパーニュ  
寒ブリのマリネ・大根のブレゼ・柚子  
地鶏のシューファルシ・トマトフォンデュ・パルメザンチーズ  
フォアグラのコンフィ・ブリオッシュ・コンフィチュール

活オマール海老とミル貝、平目のタルタル  
赤ピーマンとアボガドのムース、ビーツ風味のコンソメゼリー  
キャビアクリーム添え

越前三国港産直、セイコ蟹のブイヨンスープ、海藻風味

天然真鯛と帆立貝の茶巾包み焼き  
焼きポレンタとマッシュルームのクリームソース

国産牛フィレ肉のロースト、ボルドレーズソース  
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  
苺とベリー、薔薇のシャンパンゼリー寄せ  
カシスソルベ、ピスタチオグラス、練乳ミルクとホワイトチョコの淡雪見立て

### ご提供期間

2023年 12月 22日(金)~12月 25日(月)

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。