

# クリスマス・スペシャルメニュー

## 《 Menu Noël 》

¥13,000 (税込)

### 聖夜の一口オードブル盛り合わせ

紅富士サーモンのタルタルとアボガドのブルスケッタ  
ニース風サブレ・アンチョビクリーム  
フォアグラハンバーガー  
厚岸産真牡蠣のシャンパン蒸しパセリソース

活オマール海老と雲丹、有機人参のムース・コンソメゼリー寄せ  
温泉卵とキャビアクリーム添え

セイコ蟹と天然キノコのフラン  
伊勢志摩産の天然海藻餡掛け サフラン風味

活カサゴとヤリイカのバプール  
モンサンミッシェル産ムール貝 ソースブイヤベース

国産牛フィレ肉のロースト、トリュフの香るソース・ペリゲー  
または  
本日のシェフおすすめ お肉料理  
(蝦夷鹿ロース肉、猪、仔羊、津軽鴨など本日の特撰食材をご紹介します)

聖夜のデザート  
“ティラミス・ベリー”  
ピスタチオのアイスクリーム添え

### ご提供期間

2024年 12月 21日(土)～12月 25日(水)  
ディナータイム (17:00～19:00 Last 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。