

【“Christmas Menu” ¥18,000】

クリスマスディナーメニュー

最初の一皿 Entrée

カリフラワーのムースリーヌ/“オシェトラ・キャビア”/そば粉のフィアンティーヌ
Cauliflower cream, CAVIAR OSCETRA, buckwheat

前菜 Appetizer

帆立貝と黒トリュフのラヴィオリ仕立て
Ravioli stuffed with sea scallop, black truffle cream sauce

魚料理 Fish course

じっくりと焼き上げるクエ/黒トリュフのクーリィ/ほろ苦いアンディープのキャラメリゼ
Roasted KUE-fish, black truffle puree/braised chicory

または OR

オマール海老のロティ 根菜と洋梨のブレゼ タイム香る甲殻類のジュ
Lobster cooked in cocotte, crustacea sauce with thyme

メイン料理 Main course

“伊達鶏”胸肉のヴァプール ポトフ仕立ての冬野菜 フォアグラ風味のクリーム
“ソースシュプレーム”

Sous vide cooking “DATE”-chicken breast, foie gras-cream “supreme sauce”

または OR

(+ ¥3,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+ ¥3,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffe sauce

デザート Dessert

温かなフォンダンショコラとミルクアイスクリーム
Hot chocolate fondant, milk ice cream

コーヒー、紅茶またはハーブティー

Coffee, Tea or Herbal tea

当店のお米は国産米を使用しております。

ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。

We use only Japanese rice

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions