

【“Christmas Menu” ¥12,000】

“クリスマスランチメニュー”

最初の一皿 Entrée

南フランス産マロンの温かなヴルーテ 黒トリュフ風味
Marron cream soup, black truffle

前菜/Appetizer

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

魚料理 Fish course

海藻バターを纏ったクエとアンディープの蒸し焼き
Steamed KUE-fish, seaweed butter, braised chicory

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

フォンダンショコラとバニラアイスクリーム
Chocolate fondant with vanilla 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