



CHRISTMAS DINNER COURSE

12月22日～12月25日

25日は通常メニューとの併用営業にて、18時～
22日・23日・24日はクリスマスメニューのみ
22日は17時～、23日・24日は二部制とさせていただきます。
【1部】17時～19時 【2部】19時30分又は20時～

Menu A 8,000円

(グラススパークリングワイン付)

<Amuse-bouche>

<Entrée>

海の幸とマセドアンサラダの
生ハムファルシ

<Poisson>

真鱈のポッシュェ
アメリカーナの香り
ソースヴァンプランのボンファム
仕立て

<Viande>

牛フィレのポワレ
トリュフソース

<Dessert>

リンゴのキュラメリゼ
クレーム・パティシエールの
タルト

<Café>

Menu B 12,000円

(グラスシャンパーニュ付)

<Amuse-bouche>

<Entrée>

牡蠣の燻製と
キャビアのマリアージュ
海の幸とマセドアンサラダの
生ハムファルシ

<Poisson>

オマール海老と真鱈のポシェ
アメリカーナの香り
ソースヴァンプランのボンファム
仕立て

<Granité>

シードルのグラニテ

<Viande>

牛フィレ ロッシーニ
フォアグラのポワレ トリュフの
ソース

Or

フランス産ホロホロ鳥の
ローストとフォアグラのポワレ
ソース ポワブル・ベールで

<Dessert>

リンゴのキュラメリゼ
クレーム・パティシエールの
タルト

<Café>

Menu S 15,000円

(グラスシャンパーニュ付)

“テリーヌ ドゥ ショコラ”
のお土産付き
(お1人様各1つ)

<Amuse-bouche>

<Entrée>

牡蠣の燻製と
キャビアのマリアージュ
海の幸とマセドアンサラダの
生ハムファルシ

<Poisson>

オマール海老と真鱈のポシェ
アメリカーナの香り
ソースヴァンプランのボンファム
仕立て

<Granité>

シードルのグラニテ

<Viande>

牛フィレ ロッシーニ
フォアグラのポワレ トリュフの
ソース

or

フランス産ホロホロ鳥の
ローストとフォアグラのポワレ
ソース ポワブル・ベールで

<Dessert>

リンゴのキュラメリゼ
クレーム・パティシエールの
タルト

<Café>