

Dîner Noël

クリスマスディナー 2023

Menu Noël

< Amuse - bouche >

小さな幸せ

< Entrée >

ヨーロッパ産キノコとプーレジョンヌのテリーヌ
ルッコラと長谷川マッシュルームのサラダ

< Soupe >

特製ダブルコンソメスープのパイ包み焼き

< Poisson >

厳選された鮮魚とアワビのマリアージュ
根菜類のブルノワゼットソース

< Granite >

オレンジメロンのグラニテ

< Viande >

和牛サーロインのグリエ
季節の野菜とポワヴラードソース

< Dessert >

フレーズ・デ・ボワのクレーム
マスカルポーネのクリームに苺のジェラートを添えて

< Café >

食後のお飲物とミネラルデイズ

17,000

Menu Étoile

< Amuse - bouche >

口福のはじまり

< Entrée >

フレッシュオマール海老
デグリネゾン

< 2em Entrée >

フランス産フォアグラソテー リュバープのコンポート ブリオッシュと共に

< Poisson >

アンコウ
トリュフクリームソース

< Granite >

グレープフルーツとわさび風味のグラニテ

< Viande >

和牛フィレ肉のロースト
ヴィンテージポルトのソース

< Dessert >

聖夜を奏でる
ピスタチオとラズベリーのハーモニー

< Café >

食後のお飲物とミネラルデイズ

20,000

Chef de cuisine

Yutaka Yoshizawa

The price includes the tax and the service charge

料金は消費税・サービス料を含んでおります