

Amuse-bouches
一口のお楽しみ

Entrée
“*Soirée de Noël*”
"Pâté de Campagne avec légumes à la grecque aux moutarde verte
自家製パテドカンパーニュとノエル彩るグレック
グリーンマスタードを添えて

Soupe
Velouté de potiron au cappuccino flotte de nuage à la truffe de blanche
旨み豊かな南瓜のブルーテ 白雲浮かぶ白トリュフの香り

Poisson
Filet de Amadai poêlé et coquillages a la planchia sauce de bouillabaisse
香ばしく焼き上げた甘鯛のクロカンテとコキヤージュの出会い
ブイヤベースソースと共に

Viande
“*Combination plates*”
Rosbif de bœuf japonaise et Confit de canard avec festin de légumes en Paysage d'hiver
国産牛のパヴェと鴨のコンフィのコンビネーション
冬茜の季節映える野菜のフェスタ仕立て

Dessert
Nage de fraises à la vereveine et blanc-manger au chocolat Ivoire
ベルベージュ香る苺のスープ仕立て
ショコライヴォワールのブラマンジェと共に

Café ou thé
コーヒー 又は 紅茶

Pain et beurre
パンとバター

Mignardises
小菓子

Le 20～25 Décembre 2025 A.Aizawa