

# Xmas Special Course

¥13,000(税込サ別) 12/20~12/25 【要予約】

アミューズ

Amuse

本マグロのマリネ

ロースト昆布オイルとジェノベーゼ

オードブル

Hors d'oeuvre

“あいち鴨”胸肉のロティ

巨峰コンポートとバルサミコソース

スープ

Soup

“毛鹿鮫”フカヒレの入った蕪のスープ

トビッコの食感

ポワソン

Poisson

カナダ産 活オマール海老のソテー

バニラ香るアメリカーナソース

ヴィヤンド

Viande

国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ

マデラソース

デザート

Desert

ノエルピスターシュ

※食材の仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。