

Xmas Dinner Course

¥8,000(税込サ別) 12/20~12/25

アミューズ

Amuse

和牛オックステールとマッシュルームのパイ包み

赤ワインソース

オードブル

Hors d'oeuvre

ノルウェーサーモンと莓のタルタル

バルサミコソースとシブレットオイル

スープ

Soup

上海蟹とふかひれのロワイヤル

蟹味噌バター香るコンソメの餡

ポワソン

Poisson

イトヨリダイの鱗焼き

ブルブランソース

ヴィヤンド

Viande

仔羊背肉のルーレ

黒ニンニクと仔羊のジュのソース

デザート

Desert

ポワール・エ・ショコラ

※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。