

Noël S (10,000 円)

22日(金)~24日(日)のランチ  
及び22日(金)のディナー限定のコース

*Amuse 1*

コンソメジュレとパプリカのムース

*Amuse 2*

モクズガニの焼リゾット  
手長海老のフリット添え

*Hors d'oeuvre 1*

自家製シャルキュトリー サラダ添え

*Hors d'oeuvre 2*

仔牛のクリーム煮込みと  
季節の天然きのこ

*Poisson 1*

本日のお魚料理

*Main*

和牛ソテー 新生姜のソース

*Desert*

本日のデザート

パンと

コーヒー又は紅茶に焼菓子付き

Noël A (15,000 円)

*Amuse 1*

コンソメジュレとパプリカのムース

*Amuse 2*

甘エビのガトー仕立て  
イクラと柚子の香りを添えて

*Hors d'oeuvre 1*

自家製シャルキュトリーとサラダ添え

*Hors d'oeuvre 2*

天然スッポンのコンソメスープ 温野菜添え

*Poisson 1*

天然うなぎの炭焼き  
又は、本日のお魚料理

*Poisson 2*

アオリイカのソテー アメリケーヌソースのパスタ

*Avant Viande*

和栗のポターージュ

*Main*

鹿ソテー ・ 和牛ソテー ・ 仔牛クリーム煮  
より、ご選択となります

*Desert*

ブッシュドノエル

パンと

コーヒー又は紅茶に焼菓子付き

Noël B(18,000 円)

*Amuse 1*

ビスクロワイヤル 旬のかにと根野菜

*Amuse 2*

甘エビのガトー仕立て  
イクラと柚子の香りを添えて

*Amuse 3*

鱈白子のムニエル トリュフソース

*Hors d'oeuvre 1*

フランス産フォアグラのソテー かぶのポトフ添え

*Hors d'oeuvre 2*

天然スッポンのリゾットと天然うなぎ

*Poisson 1*

オマール海老と国産ポルチーニ アメリケーヌソース

*Poisson 2*

本日のお魚料理

*Avant Viande*

真しじみのスープ レモングラス風味

*Main*

鹿ソテー ・ 和牛ソテー ・ 仔牛ソテー  
より、ご選択となります

*Avant Dessert*

和栗のポターージュ 柴栗入りのきんとん

*Desert*

ブッシュドノエル

パンと

コーヒー又は紅茶に焼菓子付き

Noël C(25,000 円)

*Amuse 1*

帆立貝とサーモンルーロ キャビア添え

*Amuse 2*

雉のポッシェ コンソメスープ

*Amuse 3*

鱈白子のムニエル トリュフソース

*Hors d'oeuvre 1*

猪のソテー フランス産フォアグラと共に

*Hors d'oeuvre 2*

鮑のムニエル 肝バターソース

*Poisson*

オマール海老と国産ポルチーニ アメリケーヌソース

*Main 1*

ジビエパテのパイ包み焼き

*Avant Viande*

天然スッポンのリゾットと天然うなぎ

*Main 2*

鹿ソテー ・ 和牛ソテー ・ 仔牛ソテー  
より、ご選択となります

*Main 3*

真鴨のロースト ソースサルミ

*Avant Dessert*

和栗のポターージュ 柴栗入りのきんとん

*Desert*

ブッシュドノエル

パンと

コーヒー又は紅茶に焼菓子付き