

2018 Christmas Special Dinner

Menu de Noël

メニュー・ド・ノエル

Amuse-Bouche

アミューズ



Homard mi-cuit et pommes ecrase consommé d'homard

Fresh homard lobster mi-cuit and potato ecrase with homard lobster consomme

香ばしくミキューに仕上げた活オマールエビとポテトのエクラゼ
オマールのコンソメを注いで



Mousse de foie gras berry et Salade de Saison Sauce cassis

Fresh foie gras mousse with berries and salad, cassis sauce

フレッシュフォアグラのムースに数種のベリーと色どり豊かなサラダ添え
カシスソース



Ormeau grillée purée de Céleri-rave croquettes de beurre aux herbes Sauce foie de ormeau

Grilled abalone and root cerely herb butter croquette with abalone liver sauce

活アワビのグリエ 根セロリのピューレと香草バターのクロケット
肝ソース



Filet de bœuf et duxelles de chamignons en croute Sauce périgieux

Oven-baked Japanese beef filet and mushroom duxelles wrapped with pie crust, truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉とシャンピニオンデュクセルのパイ包み焼き
香り豊かなトリフソース



Avant-Dessert

アヴァンデセール



Parfait aux noix et arachides d'Iejima Mariage de chocolat

Nuts and Iejima-island peanut with chocolate

木の実と伊江島ピーナッツのパルフェ ショコラのマリージュ



Café ou thé

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

¥18,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。