

CHRISTMAS DINNER

期間：12月23日～26日迄

Christmas Dinner - A -

☆鴨のリエットとセミドライ無花果のブレットと
白子のフリット

☆虎河豚のカルパッチョ、
ルクチェのサラダとヴィネグレット

☆渡り蟹のロワイヤルと蕪のポタージュ

☆黒毛和牛タンのグリル、ベビーリーフ添え
ヴァイオレットマスタードソース

☆赤甘鯛のムニエル
東洋美人とポアロー、魚介のスープ仕立て

☆お口休めのグラニテ

☆黒毛和牛イチボ肉のロースト
ビーツのクーリーとポルトソース、
フォアグラのフラン
マッシュルームのピューレとトリュフの香り

☆お楽しみのクリスマスデザート

☆カフェ

8,000 (税別)

Christmas Dinner - S -

☆鴨のリエットとセミドライ無花果のブレットと
白子のフリット

☆虎河豚のカルパッチョ、
ルクチェのサラダとヴィネグレット

☆渡り蟹のロワイヤルと蕪のポタージュ

☆黒毛和牛タンのグリル、ベビーリーフ添え
ヴァイオレットマスタードソース

☆赤甘鯛のムニエル
東洋美人とポアロー、魚介のスープ仕立て

☆カナダ産オマール海老のポワレ
生雲丹のヴァン・ブランソース

☆お口休めのグラニテ

☆黒毛和牛イチボ肉のロースト
ビーツのクーリーとポルトソース、
フォアグラのフラン
マッシュルームのピューレとトリュフの香り

☆お楽しみのクリスマスデザート

☆カフェ

11,000 (税別)

Chef Keijirou Muramatsu 2020.12