

Menu de Noël

～クリスマス特別コース～

【Amuse】

ピスタチオとトリュフを入れた
七面鳥のガランティース

【1er plat】

鴨胸肉の薫焼きカルパッチョ風
～バルサミコソース～

【2ém plat】

伊勢海老のパイ包み焼き
～テルミドール風～

【Poisson】

鮮魚のポワレ
イカ墨リゾット添え ウニのソース

【Viande】

鹿肉のポワレ ソースグランヴヌール
または
牛頬肉の赤ワイン煮込み

【Dessert】

ブッシュドノエル

【Café】

コーヒーまたは紅茶

11000 円 (税込)