

MENU DE NOËL

2021.12.23-12.25

Déjeuner 11:30-15:00 (L.O.13:30)

Menu Spécialité La vie

アミューズ・ブーシュ
オマール海老のカクテル
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚を本日のスタイルで
プレミアム・ナチュラルビーフのロースト マデラソース
チョコレートとコーヒーのダッコワーズ カシスのアクセント
食後のお飲物

8,800円

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ
フォワグラのソテー ジャガイモの軽い泡
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚を本日のスタイルで
燻製をかけた鴨胸肉のロースト オレンジ風味の赤ワインソース
苺とレモンプディングのガトー仕立て
食後のお飲物

6,600円

Menu Déjeuner

アミューズ・ブーシュ
フォワグラと鶏胸肉のテリーヌ仕立て
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚を本日のスタイルで
鴨もも肉のコンフィ 花梨のソース
リンゴのキャラメリゼとフィナンシエ 蜂蜜のアイスクリーム
食後のお飲物

4,400円

料金は消費税込みの価格です。
入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
お苦手食材、アレルギー食材等、事前にお知らせくださいませ。
テーブルの皆様で同じコースをお選び頂いております。

MENU DE NOËL

2021.12.23-12.25

Dîner 17:00-22:00 (L.O.20:00)

Menu Spécialité La vie

アミューズ・ブーシュ
フランス産うずらのサラダ
オマール海老と帆立貝のサバイヨン・グラッセ
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚のパイ包み焼き ソースショロン
プレミアム・ナチュラルビーフのロッシェニ風
赤ワインのグラニテ
チョコレートフォンダン 苺のサラダ
食後のお飲物

16,500円

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ
オマール海老のカクテル
フォワグラのソテー ジャガイモの軽い泡
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚を本日のスタイルで
プレミアム・ナチュラルビーフのロースト トリュフ香るペリグーソース
赤ワインのグラニテ
チョコレートとコーヒーのダッコワーズ カシスのアクセント
食後のお飲物

13,200円

Menu Déjeuner

アミューズ・ブーシュ
フォワグラのゴマ焼き カボチャのフラン
魚コンシェルジュ長谷川さんの魚を本日のスタイルで
燻製をかけた鴨胸肉のロースト オレンジ風味の赤ワインソース
苺とレモンプディングのガトー仕立て
食後のお飲物

7,700円

料金は消費税込みの価格です。
入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
お苦手食材、アレルギー食材等、事前にお知らせくださいませ。
テーブルの皆様で同じコースをお選び頂いております。