

Menu Noël
(Déjeuner)

クリスマスランチメニュー

Apéritif

アペリティブ

Bœuf au bortsch

ボルシチの冷製

Pressé de foie gras, truffe noire et céleri-rave

フォアグラ トリュフ 根セロリのプレッセ

Civet de homard

オマール海老のシヴェ

Filet de bœuf en croûte sauce périgieux

和牛フィレ肉のパイ包み焼き ソース ペリゲー

Chapon rôti avec son jus

シャポンのロースト そのジュと共に

Glace au ils de "KIKAI"

喜界島アイス

Pudding de Noël inspiré par Monet

モネの愛したクリスマスプディング

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥22,500(税・サービス料込み)

Menu Noël
(Dîner)

クリスマスディナーメニュー

Apéritif

アペリティフ

Cocktail de caviar et oursin

キャビアとウニのカクテル

Saint-Jacques poêlée, crème de potiron

ホタテ貝のポワレ クレーム・ポティロン

Pressé de foie gras, truffe noire et céleri-rave

フォアグラ トリュフ 根セロリのプレッセ

Civet de homard

オマール海老のシヴェ

Filet de bœuf en croûte sauce périgueux

和牛フィレ肉のパイ包み焼き ソース ペリグー

Chapon rôti avec son jus

シャポンのロースト そのジュと共に

Glace au ils de "KIKAI"

喜界島アイス

Pudding de Noël inspiré par Monet

モネの愛したクリスマスプディング

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

¥35,000(税・サービス料込み)

グラスシャンパン一杯付