

Menu Noël
クリスマスランチメニュー

Apéritif
アペリティフ

Cocktail de crabe, crème de chou-fleur
蟹のカクテル仕立て カリフラワーのクリームと共に

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Terrine de foie gras à la figue
フォアグラとイチジクのテリーヌ

Homard rôti, émulsion de bisque
オマール海老のロティ ビスクのエミュルション

Chevreuil rôti, sauce grand veneur
蝦夷鹿のロースト ソースグランヴヌール

Poulet rôti avec son jus
地鶏のロースト そのジュと共に

Glace au lait au fraise
イチゴミルクのアイスクリーム

L'Opera blanche
聖なる夜の白いオペラ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

25,000

(グラスシャンパン付き)

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

13,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Noël
クリスマスディナーメニュー

Apéritif
アペリティフ

Cocktail de crabe, crème de chou-fleur
蟹のカクテル仕立て カリフラワーのクリームと共に

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Terrine de foie gras à la figue
フォアグラとイチジクのテリーヌ

Langouste rôti, émulsion de bisque
伊勢海老のロティ ビスクのエミュルション

Filet de bœuf Wellington, sauce périgieux
牛フィレ肉のウェリントン風 ソース・ペリグー

Poulet rôti avec son jus
地鶏のロースト そのジュと共に

Glace au lait au fraise
イチゴミルクのアイスクリーム

L'Opera blanche
聖なる夜の白いオペラ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

36,000

(グラスシャンパン付き)

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

15,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。