

クリスマス・スペシャルメニュー

《 Menu Noël 》

¥15,000 (税込)

聖夜の一口オードブル盛り合わせ

本ズワイガニと蕪のブランマンジェ、ベルベーヌのジュレとキャビア添え
パルメザンチーズのサブレ、柚子味噌クリームサンド
鴨ハムと完熟柿、バジル風味のパレット
大入島産牡蠣のブレゼ、カプチーノ 春菊とライムフォームを添えて

活オマール海老のラヴィオリ、ビーツのコンソメと森の香り ジロール茸のソテー

和栗のポタージュとフォアグラのフラン グラニュースミス、トリュフの香りで

海の幸の“オームニエール” トマト風味の焼きリゾット、菜の花添え ソースブイヤベース

国産牛フィレ肉のロースト、ボルドレーズソース または 本日のシェフおすすめ お肉料理 (蝦夷鹿ロース肉、猪、仔羊、津軽鴨など本日の特選食材をご紹介します)

聖夜のデザート “マンダリン・ショコラ・シトラス” ヴェリーヌ仕立て

ご提供期間

2025年 12月 23日(火)～12月 25日(木)
ディナータイム (17:30～21:30 Last Order19:00)

※要ご予約※ お手数ですが、必ずお電話にてご予約下さい。
(TEL) 03-5758-5405

*アレルギーや苦手な食材がある方はご予約の際に必ずお申し付け下さい (当日の変更は致しかねます)
*食材の入荷状況により、一部メニューが予告なく変更になる場合があります。