

# Merry Christmas 2018

## December 23,24,25

12月23日(日)から25日(火)、クリスマススペシャルディナーをご用意いたしました。  
大切な方と、心あたたまるひと時をお過ごしください。  
皆様のご予約、ご来店を心よりお待ちしております。

tel:03-5284-1590

~Hors-d'oeuvre~

1皿目の前菜

*Pressé de langouste et legumes de saison coulis de poivrons rouge*

伊勢海老と農園野菜のプレス 赤ピーマンのクーリ キャビアと共に

~2em Hors-d'oeuvre~

2皿目の前菜

*Foie gras d'oie poêlé. Étuvé de champignons au balsamique*

フレッシュフォアグラのポワレと仏茸 ヴィンテージバルサミソース

~Poisson~

魚料理

*Filet de turbot pocher. Crème de ciboulette au oursin*

平目のシャンパン蒸し ウニとシブレットのクリーム

~Viande~

肉料理

*Filet de boeuf poêlé. tartine de aubergine aux truffes*

牛フィレ肉のポワレ 茄子と彩り野菜のタルティーンヌ黒トリュフ添え

~Pain~

焼きたてパン

~Dessert~

*fraise et crème de chocolat blanc*

イチゴのパルフェグラスとなめらかなホワイトチョコレートムース

~Café~

コーヒー又は紅茶

¥12,000

表示価格は税込、サービス料別です。

12月23日~25日のディナータイムは、クリスマススペシャルディナーのみとなります。

tapis rouge