



Menu de Noël



ムニエル

AMUSE

アミューズ

本日のアミューズブーシュ

Amuse-bouche of the day

APPETIZER

前菜

ブルターニュ産 オマール海老と根菜類のブリュノワーズ、キャビア添え Xmas仕立て

Brittany Lobster and root vegetables brunoise with caviar, Christmas style

SOUP

スープ

フォアグラ入りラビオリのダブルコンソメ

Foie Gras ravioli in double consommé

FISH DISH

魚料理

アンコウのムニエル ヴァン・ジョーヌ風味

Meunière of monkfish with vin jaune flavour

SEASONAL GRANITÉ

季節のグラニテ

MAIN DISH

肉料理

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Beef poêle with red wine sauce

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデセール Xmas仕立て

Chef Pâtissier's assiette dessert, Christmas Edition

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.