Menu de Noël

ムニュ ドゥ ノエル

AMUSE
アミューズ

サワークリーム、マスカルポーネとハーブを詰めた信州サーモンのポーピエット
Paupiette of Shinshu Salmon with Sour Cream, Mascarpone and Fresh Herbs

APPETIZER
前菜

ブルターニュ産オマール海老の温かいサラダ キャビア添えフランボワーズ風味 ノエル仕立て
Brittany Lobster Salad, Served Warm with Caviar and a Hint of Raspberry, Noël Style

SOUP
スープ

ダブルコンソメスープ
Double Consommé Soup

FISH DISH
魚料理

長崎県産 クエのグリエ ペルノー風味のバターソース
Grilled Nagasaki Grouper with Pernod-Infused Butter Sauce

MAIN DISH
肉料理

蝦夷鹿 背肉のロースト カカオ風味のポワブラードソース
Roasted Ezo Venison Loin with Cocoa-Infused Sauce Poivrade

or

国産牛フィレ肉のポワレ アルマニャック風味 トリュフソース
Japanese Beef Fillet with Armagnac Flavour, Truffle Sauce

ブッシュ ドゥ ノエル
Bûche de Noël

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Petits 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 restictions, please let our staff know.