

# Le déjeuner de Noel au Restaurant Pachon

## Restaurant Pachon Christmas lunch menus

Sat. 23rd Dec. 2017 ~ Mon. 25th Dec. 2017

\*Only christmas menus will be served on Sat. 23rd and Sun. 24th December.  
Normal menus and christmas menus will be served on Mon. 25th December.  
please ask for more detail

### Menu Noel Gourmand

¥ 7,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table.  
Please order for the whole table

**Amuse bouche**  
petit amuse bouche du chef  
Small appetizer

\*\*\*\*\*

#### Entree

Pressé de foie gras façon Opéra à la figue et jambon cru,  
gelee au fruit de la passion, pomme à la vanille et brioche  
Opera style pressed foie gras with fig and raw ham  
passion fruit jelly, vanilla flavor apple  
and brioche

\*\*\*\*\*

#### Poisson

Poisson du jour, recette du moment  
Fish of the day

\*\*\*\*\*

#### Plat de viande

Selle de chevreuil Ezo au sautoir, sauce Grand Veneur  
profiterole au potiron et amandes,  
croustade de morilles et châtaigne, purée de céleri rave  
Sautéed venison with red wine sauce  
pumpkin and almond profiterole  
morel mushrooms and chestnut pie, celery root puree

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Surprise de Noel  
Christmas dessert

\*\*\*\*\*

#### Cafe

et petits fours  
Coffee and small sweets

### Menu Noel Tradition

¥ 10,800 (tax incl.)

A commander pour toute la table.  
Please order for the whole table

**Amuse bouche**  
petit amuse bouche du chef  
Small appetizer

\*\*\*\*\*

#### Entree

Arlequin de homard à la truffe d'hiver  
brandade de cabillaud et caviar d'aubergines  
Lobster arlequin with winter truffle  
cod brandade with eggplant caviar  
paprika sauce

\*\*\*\*\*

#### Crustace

Rosace de noix de St. Jacques sur jeunes poireaux rôtis,  
sauce Noilly au safran, langue d'oursin et oeufs de truite  
Thinly sliced scallops with roasted young leeks  
safran sauce with urchin and trout eggs

\*\*\*\*\*

#### Plat de viande

Faux-filet de filet de boeuf wagyu grillé à la cheminée  
sauce madere à la truffe d'hiver  
échalote rôtie et pomme gaufrette  
Wagyu beef sirloin grilled on the fireplace, madeira wine sauce with truffle  
roasted shallot and potato gaufrette

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Surprise de Noel  
Christmas dessert

\*\*\*\*\*

#### Cafe

et petits fours  
Coffee and small sweets

Réservation au

tel: (03) 3476-5025  
<http://www.pachon.co.jp>



Restaurant Pachon

<http://www.pachon.co.jp>  
Hillside Terrace B-1, Sarugakucho 29-18  
Shibuya-ku Tokyo