

Les menus de Noel au Restaurant Pachon

Restaurant Pachon

Christmas dinner menus

Sat. 22nd Dec. 2018 ~ Tue. 25th Dec. 2018

*Only christmas menus will be served during that period
please ask for more detail

Menu Noel Gourmand

¥ 18,000 (tax incl.)

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

Amuse bouche
Trilogie d'amuses bouche
Assorted appetizer from the chef

Entree
Rosace de homard et St. Jacques en Bolero
mayonnaise au jus de palourde
et saucé aurore
Bolero style lobster and scallop slices
clam mayonnaise sauce

Poisson
Escalope de bar noir a la vapeur, moules au safran
Steamed black seabass,
mussels safran cream sauce

Plat de viande
Filet de canard de Challans rôtie,
pâte de cuisse en croûte au foie gras, sauce salmis
Roasted Challan duck fillet,
leg pate with foie gras in pie crust
salmis sauce

Dessert
Surprise de Noel
Christmas dessert

Cafe
et petits fours
Coffee and small sweet

Menu Noel Tradition

¥ 22,000 (tax incl.)

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

Amuse bouche
Trilogie d'amuses bouche
Assorted appetizer from the chef

Entree
Marbre de foie gras a la truffe d'hiver,
millefeuille de racines oubliées, reduction de Banyuls
Marbled foie gras with truffle and beetroot consommé jelly,
vegetable roots millefeuille,
Banyuls sauce

Poisson
Coussin de sole de la manche et homard
au champagne et caviars
Sole and lobster coussin
caviar champagne sauce

Plat de viande
Piece de filet de boeuf wagyu grille a la cheminee
sauce Perigueux
Grilled Wagyu beef fillet on the fire place
roasted and marinated onion, truffle sauce

Dessert
Surprise de Noel
Christmas dessert

Cafe
et petits fours
Coffee and small sweet

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