

Les menus de Noel au Restaurant Pachon

レストラン・パッション

クリスマス・ディナーメニュー

2017年12月22日(金) ~ 12月25日(月)

クリスマス・ディナー営業に関して

2017年12月22日(金)・23日(土)・24日(日)・25日(月)のディナーは
クリスマス特別メニュー2種類のみのご用意とさせていただきます。

上記期間中は通常のメニューはご用意しておりませんのでご了承ください。
詳しくは店舗までお問い合わせ下さい。

Menu Noel Gourmand

ノエル・グルマン

¥ 15,000 (税込み)

A commander pour toute la table.
テーブルごとのご注文をお願いします

Amuse bouche

Trilogie d'amuses bouche < crabe, saumon, ormeau >
アミューズブッシュのトリロジー

Entrée

Arlequin de homard à la truffe d'hiver
brandade de cabillaud et caviar d'aubergines
オマール海老のアルルカン トリュフ風味
鱈のブランドード 茄子のキャビア見立て
パプリカソース

Crustacé

Rosace de noix de St. Jacques sur jeunes poireaux rôtis,
sauce Noilly au safran, langue d'oursin et oeufs de truite
花びらに見立て帆立貝柱 ポロ葱のロース添え
ウニと鱈の卵 サフランソース

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
エゾ鹿肉のロースト 赤ワインソース
南瓜とアーモンドのプロフィテロール
モリーユ茸と栗のパイ 根セロリのピュレ

Dessert

Surprise de Noel
クリスマスデザート

Café

et petits fours
コーヒーと小菓子

Menu Noel Tradition

ノエル・トラディッション

¥ 18,000 (税込み)

A commander pour toute la table.
テーブルごとのご注文をお願いします

Amuse bouche

Trilogie d'amuses bouche < crabe, saumon, ormeau >
アミューズブッシュのトリロジー

Entrée

Pressé de foie gras façon Opera à la figue et jambon cru,
gelée au fruit de la passion, pomme à la vanille et brioche
フォアグラと生ハムのブレッセ
パッションフルーツゼリーとバニラが香るリンゴ
ブリオッシュ添え

Crustacé

Chausson de homard et daurade à la pistache
sauce champagne au caviar Kaviari, réduction de bisque
オマール海老と真鯛のパイ包み焼き
キャビア入りシャンパーニュソース
ビスクのレデュクション

Plat de viande

Coeur de filet de boeuf wagyu grillé à la cheminée
sauce madère à la truffe d'hiver
échalote rôtie et pomme gaufrette
和牛フィレ肉の暖炉焼き トリュフ入りマデラソース
紅芯大根とエシャロットのロースト ポムゴフレット添え

Dessert

Surprise de Noel
クリスマスデザート

Café

et petits fours
コーヒーと小菓子

Réservation au
< ご予約・お問合せ >

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



Restaurant Pachon

レストラン・パッション

<http://www.pachon.co.jp>

東京都渋谷区猿樂町29-18
ヒルサイドテラス B-1