

2020年12月22日(火)～25日(金)

クリスマスメニュー

※12月24日(木)・25日(金)のディナーはクリスマスメニューのみのご用意とさせていただきます。

LE DEJEUNER DE NOEL

クリスマス・ランチ

¥15,000 (税抜)

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

Coupe de champagne ou coupe non alcoolisé  
食前のグラスシャンパーニュ 又は ノンアルコールスパークリング

Amuse-bouche  
アミューズブッシュ

Tarte friande au crabe et navets, œufs de truites  
vinaigrette au miel et yuzu  
タラバガニとカブのタルト仕立て 蜂蜜と柚子のヴィネグレット

Soufflé de St. Jacques et homard aux truffes, sauce champagne  
オマール海老と帆立貝のスフレ シャンパーニュソース

Duo de bœuf :  
pièce de bœuf Angus grillée à la cheminée et bœuf braisé  
牛肉のデュオ : アンガス牛の暖炉焼きと牛肉の赤ワイン煮

Le dessert glacé de Noël  
冷たいクリスマスデザート

Café ou thé avec nos petits fours  
食後のお飲物とプティ・フール

LE DINER DE NOEL

クリスマス・ディナー

¥25,000 (税抜)

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

Coupe de champagne ou coupe non alcoolisé avec nos canapés  
食前のグラスシャンパーニュ 又は ノンアルコールスパークリング  
カナッペと共に

Trilogie d'amuse-bouche  
3種のアミューズブッシュ

Tarte friande au crabe et navets, caviar Kaviari et œufs de truites  
vinaigrette au miel et yuzu  
タラバガニとカブのタルト仕立て キャビア添え  
蜂蜜と柚子のヴィネグレット

Escalope de turbot, soufflé de St. Jacques et homard aux truffes  
sauce champagne  
ヒラメのエスカロップ、オマール海老と帆立貝のスフレ  
トリュフの香り シャンパーニュソース

Pièce de bœuf wagyu grillée à la cheminée, flan de foie gras  
sauce périgourdine  
黒毛和牛フィレ肉の暖炉焼き フォアグラのフラン ペリグルディーヌソース

Vacherin glacé de Noël  
ヴァシュラングラッセ

Café ou thé avec nos petits fours  
食後のお飲物とプティ・フール

Les prix affichés sont soumis à une majoration de 10% de service et de la taxe de consommation.

料金は全て税抜き表示。サービス料10%と消費税は別途加算されます。