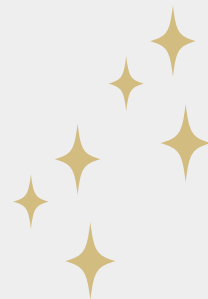


CHRISTMAS DINNER2023



MENU

Amuse

カリフラワーのブラマンジェとアブルーガ トマトのコンソメジュレ

Entrée

マリネサーモン 彩り野菜 クリームチーズのプレッセ
クリスマスリース仕立て

Soupe

燕のヴルーテ 蟹とシャキシャキ野菜のタルタル

Poisson

活けオマール海老とキノコデュクセルのグラチネ ソースアメリカーズ

Viand

国産牛フィレ肉のロティール 香り豊かなトリュフ添え
季節野菜と根野菜のピューレ ソースペリゲー

Pain

胚芽ロールとバケット

Dessert

あわてんぼうのサンタクロース

Café

course dinner
15,000yen

Amuse

カリフラワーのブラマンジェとアブルーガ トマトのコンソメジュレ

Entrée

マリネサーモン 彩り野菜 クリームチーズのプレッセ
クリスマスリース仕立て

Soupe

燕のヴルーテ 蟹とシャキシャキ野菜のタルタル

Poisson

梅真鯛 帆立 プティレギュームのアラ ヴァプー、ソースアルベール
〜カルタファタに包まれて〜

Viand

国産牛リブロースのグリエ 季節野菜と根野菜のピューレ
赤ワインソース

Pain

胚芽ロールとバケット

Dessert

冬の贈り物

Café

course dinner
10,000yen

※メニュー内容は、仕入れ状況などにより予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。

※料理には、下記のアレルギ物質を含む原材料を使用しています。

「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生」*その他の品目についてはお問合せ下さい。

※料金にはサービス料、消費税（10%）が含まれております。