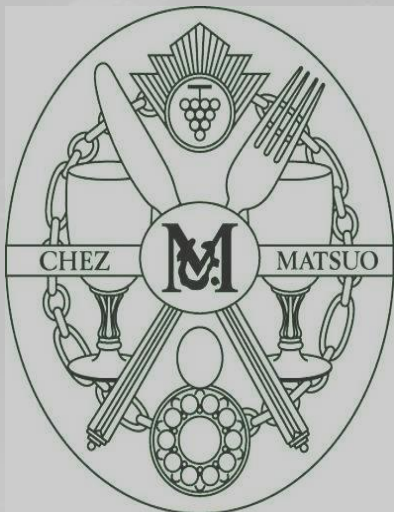


Grand-Famille
CHEZ MATSUO
À NAGOYA



Menu Noël 2018

< 聖なる夜の特別コース >

~ L'Amuse ~

塩水雲丹のフラン/幻の伊賀牛のリエット/グジェールと生キャビア

~ La Voloille de KOCHIN ~

標高 1100m 池ヶ平牧場で育んだ高原コーチンと
リードヴォーのパテアンクルート

~ Le MATUTAKE ~

フォアグラソテーと松茸のナージュ コンソメ仕立て

~ La Daurade ~

天然真鯛と帆立のシャンパン・プレゼ
< ホワイト・クリスマスイメージで >

~ Le Bœuf < GENJI > ~

地元の銘酒 蓬萊泉の酒粕で育んだ
A5等級 源氏黒毛和牛サーロインのグリエ 芳醇なマデラソース

~ Le Dessert ~

< パティシエールから聖なる夜の贈りもの... >
抹茶のスフレ・グラッセ/ガトーショコラ/ヒイラギ・サブレ

~ Le Café ou Thé ~

珈琲又は紅茶

Création du Chef. Koji KATAOKA