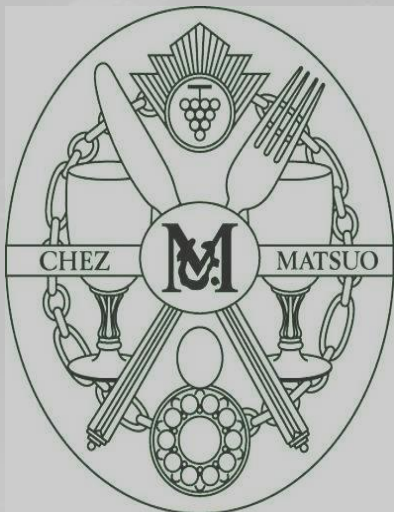


Grand-Famille
CHEZ MATSUO
À NAGOYA



Menu Noël 2018

< 聖なる夜の特別コース >

~ L'Amuse ~

バームクーヘン豚のリエット/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 Chevreuil ~

蝦夷鹿ロースのロティ アルザス風ソースポワブラード
可愛い姫リンゴと知多の平松さんが育んだ原木椎茸

~ 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