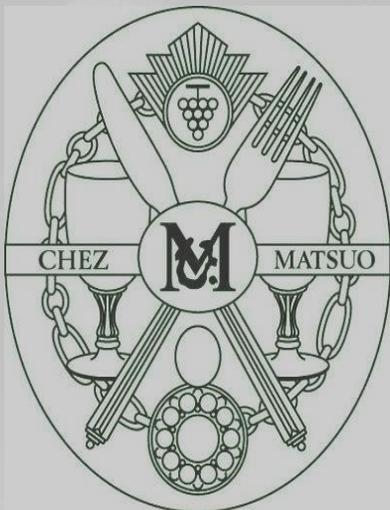


Grand-Famille  
**CHEZ MATSUO**

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

~Les Fruit de Mer~

オマール海老・ズワイガニ・カリフラワー 豪華食材の一皿

~Le Foie Gras~

フォアグラソテーと知多の平松さんが育んだ  
こだわり原木椎茸 ソースボルドレーズ

~L'AMADAÏ~

赤甘鯛のクリスピーポワレ ソース・シャンパーニュ

~Le Bœuf <NOTO>~

<能登の潮風を浴びて育んだ希少な黒毛和牛>  
能登牛フィレ肉と名産 いしる のブル・コンポゼ  
世界農業遺産 千枚田の能登ヒカ리를源助大根のプレゼに詰めて、..

~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