

~Menu Spécialité Noël~

<聖なる夜のスペシャルメニュー>

CHEZ MATSUO

À NAGOYA

<Amuse>

~Quatre d'Amuse Varier~

<4種類のアミューズ コレクション>

塩水雲丹の冷製フランク

幻の伊賀牛のリエット

グジェールと生キャビア

のどぐろと金時草のプロシエット

<Entrée.1^{er}>

~Le Langouste et Caviar et Crabe~

伊勢海老のポシェ

ズワイガニ・カリフラワーのコンプレッション

<Entrée.2^{ème}>

~La Soupe de Volaille de KOCHIN à la Souvarov~

パイ生地で包まれた高原コーチンとフォアグラ

トリュフのコンソメ仕立て <スヴァロフ風>

<Poisson>

~L'Ormeaux rôti et Pomme de Terre frite Sauce Foie d'Ormeaux~

<シェフのスペシャリテ>

黒鮑の丸ごとステーキ 透明なポテトチップスと濃厚な肝のソース

法蓮草のソテーを添えて、、、

<Viande>

~Le Bœuf<MATSUZAKA>et Foie Gras ,Truffe Sauce Périgueux~

松阪牛フィレ肉とフォアグラ 黒トリュフのロッシーニ風

<Dessert>

~Les Millésimé 2018 Dessert de Noël~

<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

パティシエール特製ブッシュドノエル<2018>

~Le Café ou Thé et sa petit four~

珈琲 または 紅茶、小菓子