

Menu Noël 2019

< 聖なる夜の特別コース >

1^{er} Amuse

雲丹のロワイヤル/生キャビアのクネル

2^{ème} Amuse

阿寒湖産 エクルビスのビスク/グジェール

Le Veau de lait

オランダ産 仔牛とリードヴォー 黒トリュフのパテ・クルート シャンパン香る姫リンゴを添えて

L'Aileron de requin

気仙沼産 フカヒレの高級部位尾びれのステーキとフォアグラポワレ
知多黒米のおこげ風とペドロ・ヒメネスのソース

La Langouste

伊勢海老とズワイガニのテルミドール < 現代風表現にて、、、 >

Le Bœuf <NOTO>

< 能登の潮風を浴びて育んだ希少な黒毛和牛 >

能登牛フィレ肉のポワレ フランス産セップ茸とクリスマスカラーの野菜たち
香り高い黒トリュフのソース

Le Dessert

< クリスマス限定デザート >

抹茶のスフレ・グラッセ/ガトーショコラ/フランボワーズムース

Le Petit four

食後の小菓子 2 種

Le Café ou Thé

珈琲又は紅茶

Création du Chef. Koji KATAOKA