

Menu Spécialité Noël 2019

聖なる夜のスペシャルメニュー

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

1^{er} Entrée

生キャビア・オマール海老・帆立のユールと黒鮑のラメル
豪華な海の幸のピラミッド

2^{ème} Entrée

気仙沼産 鱧鱈の高級部位尾びれのステーキ
知多黒米のおこげとペドロ・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 <MATSUZAKA>

A-5 松阪牛フィレとフォアグラのロッシーニ風 黒トリュフを散りばめて

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