

Menu Noël 2019

< 聖なる夜の特別コース >

L'Amuse

雲丹のロワイヤル/2 種チーズのグジェール

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

Le Foie Gras

フォアグラポワレ ヨーロッパ産山栗のグラッセと甘口シェリー酒のソース

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 <GENJI>

地元の銘酒 蓬萊泉の酒粕で育んだ 源氏黒毛和牛サーロイン
知多の平松さんが育んだ原木椎茸と芳醇なマデラワインのソース

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

シェ松尾オリジナルブレンド

Création du Chef. Koji KATAOKA