

# 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

*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 Joue de Bœuf*

松阪牛頬肉の柔らかな赤ワインブレゼ 冬野菜を添えて、、

*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*

シェ松尾オリジナルブレンド

Création du Chef. Koji KATAOKA