

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

禁漁間近 香箱カニ<脚身・内子・外子>のピラミッド
石川県伝統野菜 源助大根と金時草、生キャビアを添えて

2^{ème} Entrée

気仙沼産 鱈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

伊勢海老と帆立貝柱 コロンナータの大理石にて熟成させたラルドのテルミドール
<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/柊のサブレ/フランボワーズムース

Le Petit four

食後の小菓子 2種<モミの木ハチミツのマドレーヌ・スノーボール>

Le Café

シェ松尾オリジナルブレンド