

Menu Noël 2020

< 聖なる夜の特別コース >

1^{er} Amuse

黒トリュフ・天使のエビ・エビ芋/2種のチーズグゼール

2^{ème} Amuse

雲丹のロワイヤルと青のりプリッツ

Le <FUGU>

淡路島産3年トラフグの色々な部位のビジュー フランス キャビアリ社キャビアを添えて

Le Foie Gras

フランス産 フォアグラポワレと三河一色産 鰻、知多産黒米のミルフィーユ

La Daurade

オマール海老のロティと天然真鯛・北海道産 帆立の縮緬キャベツルーロー
ビーツのラペと甲殻類のジュ

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
蓬萊泉「美」のソース・ゴダール

Le Dessert

< もみの木をイメージしたデザート >

栗のスフレグラッセと抹茶香るマスカルポーネのムース フランボワーズのプレゼント

Le Petit four

食後の小菓子 2種 < マカロン・カヌレ >

Le Café

シェ松尾オリジナルブレンド

Création du Chef. Koji KATAOKA