

# Menu Noël 2020

< 聖なる夜の特別コース >

*1<sup>er</sup> Amuse*

黒トリュフ・天使のエビ・エビ芋/2種のチーズグジェール

*2<sup>ème</sup> Amuse*

雲丹のロワイヤルと青のリプリッツ

*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

*L'Aileron de requin*

気仙沼産 フカヒレの高級部位尾びれのステーキ  
知多黒米のガレットとペドロ・ヒメネスのソース

*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 <MATSUZAKA>*

松阪牛フィレとフォアグラ・黒トリュフのロツシーニ風

*Le Dessert*

<もみの木をイメージしたデセール>

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