

Menu Spécialité Noël 2020

聖なる夜のスペシャルメニュー

1^{er} Amuse

黒トリュフ・天使のエビ・エビ芋 / 2種のチーズグジール

2^{ème} Amuse

雲丹のロワイヤルと青のリプリッツ

1^{er} Entrée

禁漁間近 香箱カニ <脚身・内子・外子> のクリスマスツリー
石川県伝統野菜 源助大根と金時草

2^{ème} Entrée

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

Le Homard <Breton>

<ヨーロッパの碧い宝石>

ヨーロッパ産 ブルーオマールのロティ そのエキスとフランス キャビアリ社キャビアのクネル

Le Bœuf <MATSUZAKA>

松阪牛フィレ <シャトーブリアン> とフォアグラ・黒トリュフのロッシェニ風

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