

Menu Spécialité Noël 2021

< 聖なる夜の特別コース >

1^{er} Amuse

世界 3 大珍味のヴァリエ
キャビア <クリスタル> のバルバジュアン/フォアグラのマカロン/トリュフのマドレーヌ・サレ

2^{ème} Amuse

ノドグロ・源助大根のプロシエット 金時草のヴィネグレット

3^{ème} Amuse

北海道産雲丹と松阪牛生ハム クスクス・ヴェルト

Le Homard

ヨーロッパ産 オマールブルーと愛知県産 黒鮑のクリスマスツリー

Le Foie Gras

フランス産 フォアグラのポワレとシャラン産 鴨ロース 定番オレンジソースの現代解釈

Les Fruit de Mer <AICHI>

三河湾産 ワタリガニ・天然平目と北海道産 帆立のスフェール
知多半島産 アカシヤ海老のソース・ビスクとシャンパンソースのマリアージュ

Le Bœuf <MATSUZAKA>

松阪牛シャトーブリアンフィレと黒トリュフのソース・ペリグル
フランス・アントニー24 ヶ月熟成コンテのボム・ドフィーヌ

1^{er} Dessert

愛知県 蓬萊泉「和」のスパークリングをグラニテにして、、、

2^{ème} Dessert

フランス産 ショコラの可愛いブッシュドノエル 2021 クリスマスのクライマックス

Le Petit four

食後の小菓子 3 種 <マカロン・カヌレ・トリュフ>

Le Café

シェ松尾オリジナルブレンド

Création du Chef. Koji KATAOKA