

Menu Noël

Déjeuner

(12/23 ~ 12/25)

¥10,500

Amuse-bouche

一口のお愉しみ

～ 前菜をお選びください ～

Terrine de foie gras de canard, deux gelée et salade
フレッシュ鴨のフォワグラのテリーヌ 二種のジュレとサラダ

Ou 又は

Aspic de fruits de mer, vinaigrette carail
海の幸のアスピック コライユのビネグレット

Crème moussieuse de crabe

蟹の温か〜いスープ カプチーノ風

Higedara poêlé au croûtons, champignons sauté

ひげ鱈のポワレとクルトン シャンピニオンソテー

Granité

お口直しのグラニテ

～ メインをお選びください ～

Boulangère d'amadai au poireau verts

甘鯛のヴァプール ポテトとポワローのブーランジェール

Ou 又は

Filet de canard challandaise rôti, sauce aigre-doux

シャラン産鴨のロースト 甘酸っぱいソース

Ou 又は

Aumônière de pie de porc au chou, sauce chartreuse

キャベツに包まれた三元豚バラ肉とピエ・ド・ポーのブレゼ
シャルトルーズのソースとトリフ

Ou 又は

Joue de bœuf braisé au vin rouge, deux purée

国産牛頬肉の赤ワイン煮 二種のピュレ

Ou 又は

Filet de bœuf poêlé aux légumes glacé, sauce d'estragon

国産牛ヒレ肉のポワレとレギームグラッセ エストラゴン風味

Avant desserts

一口のデザート

プラムのコンポートとミルクチョコレートクリーム カシア風味のソース

Biscuit aux marrons et sauce d'abricot, sorbet caramel coco

マロンのビスキュイとアプリコットのソース、

ココナッツ風味カラメルソルベ

Mignardises et chocolat

小菓子とショコラ

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

10% de service non compris

上記金額にサービス料10%別途頂戴致します。

Menu A
¥5,250

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Entrées
前菜

Soupes
スープ

Poissons ou Viandes
魚料理 又は 肉料理

Avant Desserts
一口のデザート

Desserts
デザート

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

Menu B
¥8,400

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Entrées
前菜

Soupes
スープ

Poissons
魚料理

Granité
グラニテ

Viandes
肉料理

Avant Desserts
一口のデザート

Desserts
デザート

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

~ **LES ENTRÉES 前菜** ~

Salade de saint-jacques à la compoter d'aubergine, deux vinaigrettes
活・帆立貝となすのコンポテ 二種のピネグレット

Petit chausson d'escargots, jus court au port
エスカルゴのショーソン ポルトー酒のソース サラダ添え

Terrine de pomme de terre, sauce au foie gras
フォワグラとポテトの温か~いテリーヌ

Huître gratiné au sauce champagne
牡蠣のグラティネ シャンパーニュソース

~ **LES SOUPES スープ** ~

Consommés de poulet au son royale
プーレーのコンソメスープとロワイヤル

Soupe au pistou
ピストゥー入り野菜の温か~いスープ



~ **LES POISSONS** 魚料理 ~

Cabillaud et laitance poêlé au chou, sauce herbes
真鱈と白子のポワレ やわらかいキャベツとハーブの香るソース

Queue de lotte rôti à l'ail fondue de haricot coco
鮫鰾のローストとアイユ風味の白インゲン豆のフォンデュ

~ **LES VIANDES** 肉料理 ~

Pigeon rôti au poireau et navet braisé
仔鳩のロースト ポワローとカブのブレゼ添え

Gîte de bœuf braisé ou Gigot d'agneau sept heures
和牛脛肉 又は ジゴア・アニー(仔羊の股肉)の赤ワイン煮

Filet de bœuf poêlé, au échalot, sauce mignonnette +¥1,050
国産牛ヒレ肉のポワレとエシャロット ソースミニョネット

~ **LES DESSERTS** デザート ~

Avant desserts
一口のデザート

Croustillant au pomme arôme de cidre et chiboust cannelle, glace vanille
シードルをつかったリンゴのキャラメリゼ、シナモン風味のシブーストとバニラアイスクリーム

Mille-feuille au crème légère et glace au lait, sauce fruits rouges
軽いクリームとミルクアイスクリームのミルフィーユ、赤い実のソース

Mousse chocolat de noir amer " SOKOTO " et crème praline, glace caramel salé
ショコラのムースとプラリネのクリーム、塩味のキャラメルアイスクリーム

Assortiment de glace et sorbet +¥1,050
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ

Mignardises et Café ou Thé
小菓子とコーヒー又は紅茶

10% de service non compris
上記金額にサービス料10%別途頂戴致します。