



*Amuse bouche*  
アミューズ

*Soupe de chou-fleur délicat au curry*  
カリフラワーの滑らかなスープ カレー風味

*Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté, radis mariné au parfum de truffe*  
蝦夷アワビの瞬間ポワレと色々な大根のマリネ トリュフ風味

*Foie gras sauté au radis, parfum d'épices*  
フォアグラのソテー 三浦大根添え スパイスの香り

*« AMADAI » sur sec écailles croustillants, velouté de navet aux coquillages*  
甘鯛の松笠仕立て アサリ風味の聖護院かぶヴルーテ

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

*Dessert du jour*  
本日のデザート

*Café et mignardises*  
コーヒーと小菓子

¥22,000

<2024年12月26日～2025年1月6日>

※上記コースにつきましては  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym* + ¥2,200  
仔羊のロースト タイム風味

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère* + ¥3,800  
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。