

《2025年12月29日～2026年1月5日》

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche

アミューズ

Velouté de topinambour onctueux sur une royale de foie gras
トピナンブール(キクイモ)の滑らかなヴルーテ フォアグラのフランと共に

*Homard bleu cuit au sautoir,
salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs*
オマールブルーの瞬間ソテーに様々な野菜・ハーブを添えて

Terrine de foie gras de canard, brioche servi avec confiture de kumquat
フォワグラのテリーヌ 金柑コンフィとブリオッシュ添えて

Dover sole meunière

ドーヴァーソールのムニエル

Granite

グラニテ

Cœur de filet de bœuf « ROSSINI » legumes du moment
国産牛フィレ肉のポアレ “ロッシーニ風”

Fromages

フロマージュ

Gâteau au fromage basque, parfumé au yuzu
バスクチーズケーキ 柚子の香りと共に

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

¥31,000

※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。