



— Snow White Christmas —

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,  
crème acidulée et crêpes vonnassiennes*

タスマニアサーモンマリネの軽い燻製 ジャガイモのクレープとサワークリーム

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé*

栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル

*Salade de jambon cru de «Le Noir de Bigorre» et canard fumé  
aux fruits de saison*

ビゴール・ド・ノワール生ハムと

燻製カナールのサラダ仕立て フルーツ添え

+ ¥3,800

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

*Ballottine de volaille, richement farcie, sauce suprême*

名古屋コーチンのバロティエヌ シュプレームソース

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

《デザート》

*Dessert du jour*

本日のデザート

*Café*

コーヒー

¥12,000

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 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。