

——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≫

Crème de champignons de Paris, façon cappuccino マッシュルームのポタージュ カプチーノ風

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

≪魚料理≫

La marée du jour a notre façon (selon arrivage) 本日の魚料理 シェフスタイル

≪肉料理≫

Filet de bœuf grille 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

¥16,000

*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。

