

2021年12月23日(木)～25日(土)

クリスマスメニュー

※12月24日(金)のディナーと25日(土)のランチ・ディナーはクリスマスメニューのみのご用意とさせていただきます。

LE DEJEUNER DE NOEL

クリスマス・ランチ

¥12,000 (税込)

A commander pour toute la table. テーブルごとのご注文をお願いします。

Amuse-bouche  
アミューズブッシュ

Marbré de crustacés aux abalones, homard et St. Jacques  
oeufs de truite et deux sauces  
アワビ・オマール海老と帆立貝のマーブル仕立て  
マスの卵添え 2種のソースで

Escalope de bar, soufflé de langoustines aux morilles  
sauce Armoricaïne  
平ズキのエスカロップ ラングスティーヌとモリユ茸のスフレ  
アルモリケーヌソース

Filet de bœuf Angus grillée à la cheminée  
garniture de Noël, sauce Périgourdine  
アンガス牛フィレ肉の暖炉焼き ペリグルディーヌソース

Le dessert glacé de Noël  
冷たいクリスマスデザート

Café ou thé avec nos petits fours  
食後のお飲物とプティ・フル

LE DINER DE NOEL

クリスマス・ディナー

¥28,000 (税込)

A commander pour toute la table. テーブルごとのご注文をお願いします。

Coupe de champagne ou coupe non alcoolisé avec nos canapés  
食前のグラスシャンパーニュ 又は ノンアルコールスパークリング

Trilogie d'amuse-bouche  
3種のアミューズブッシュ

Marbré de crustacés aux abalones, homard et St. Jacques  
caviar Kaviari et deux sauces  
アワビ・オマール海老と帆立貝のマーブル仕立て  
キャビア添え 2種のソースで

Consommé Royale en demi tasse  
コンソメのロワイヤル

Escalope de bar, soufflé de langoustines aux morilles  
sauce Armoricaïne  
平ズキのエスカロップ ラングスティーヌとモリユ茸のスフレ  
アルモリケーヌソース

Filet de bœuf Wellington, garniture de Noël, sauce Périgourdine  
ファオグラ入りウェリントン風牛フィレ肉のパイ包み  
ペリグルディーヌソース

Le dessert de Noël  
クリスマスデザート

Café ou thé avec nos petits fours  
食後のお飲物とプティ・フル

Les prix affichés sont soumis à une majoration de 10% de service et de la taxe de consommation.

料金は全て税抜き表示。サービス料10%と消費税は別途加算されます。