

«1月6日～2月28日»

— イルミネーションを楽しむフルコースディナー —

Amuse bouche du soir
アミューズ

Velouté de cépes en délicat, royale de volaille au chorizo
セップ茸の滑らかなヴルーと鶏のロワイアル チョリソ風味

Salade de coquilles St-Jacques, pressé de poireaux au parfun de truffe
帆立貝とポワローのマリネ トリュフの香り

Foie gras sauté au radis, parfum d'épices
フォアグラのソテー スパイス風味の三浦大根を添えて

Poisson du jour rôti aux zestes de Yuzu, soupe de navet aux coquillages
白身魚のロースト ゆずの香り アサリ風味の聖護院蕪スープ仕立て

Pièce de bœuf grillé et son jus court, légumes du moment rôtis
ビエスにした国産牛ロース肉のグリル ロースト野菜とビーフのジュ

Chibouste de pommes avec gelée de citron et glace à la vanille
リンゴのシブースト レモンのジュレとバニラアイスを添えて

Café
コーヒー

Mignardises
小菓子

¥25,000

※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。

Le Normandie
Restaurant Panoramique