



『2025年12月1日～12月28日』

—光あふれるホリデーシーズン—

Amuse bouche du soir

ホリデーシーズンを飾る食前の一皿

Noix de Coquilles St-Jacques mi-cuit au caviar à la blanc manger au navet
帆立貝ミキュイにキャヴィア カブのマリネとブランマンジェを添えて

Parmentier de homard bleu sauce beurre blanc
オマールブルーのクルート パルマンティエール風

『AMADAI』*sur sec écailles croustillants, soupe de poisson légrère*
甘鯛の松笠仕立て 軽いスープ・ド・ポワソンのソース

又は

Filet de bœuf grillé, jus de tranche, gâteau de pommes de terre à la truffe
国産牛フィレ肉のグリル、ジュ・ド・トランシュ
トリュフを添えたジャガイモのガトー

“Le cadeau de l'ange blanc”

Fraises fraîches, meringue croustillante et pavés au chocolate
天使からの贈り物

～甘酸っぱい苺とサクサクメレンゲ とろける生チョコレートを添えて～

Café

コーヒー

Mignardises

小菓子

¥30,000

メインチョイスコース

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

※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。