≪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

Granité
グラニテ

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

※シャンパン付きフルコース

￥38,000

※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