≪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
アミューズ

≪オードブル≫
Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,
crème citoron 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レモン風味のクリーム

≪スープ又は前菜≫
Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé
栗のスープ　ベーコン風味　カプチーノスタイル

又は

Salade de canard fumé et terrine de foie gras de canard aux fruits de saison
燻製カナールとフォアグラ・カナールのテリーヌ　サラダ仕立て　フルーツ添え　＋3,400円

≪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 grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル　マデラソース　温野菜添え

≪デザート≫
"Lumière de neige"
Soufflé glacé aux framboises et mousse onctueuse à la pistache,
servi avec un riche gâteau au chocolat
雪の輝き
～ラズベリーのスフレグラスと滑らかなピスタチオのムース
濃厚なガトーショコラと共に～

Café
コーヒー

フルコース¥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。