

Joyeux Noël～優雅に彩るホリデーシーズン～

Amuse-bouche

アミューズ

《オードブル》

Terrine de poisson royale

魚のテリーヌ ロワイヤル風

《スープ又はオードブル》

Crème Du Barry

カリフラワーのクリームスープ

又は

Salade de canard fumé et terrine de foie gras canard aux fruits de saison

燻製カナールとフォアグラのテリーヌ、サラダ仕立て、フルーツ添え+¥3,400

《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》

Millefeuille aux fraises parfumées à la rose, présenté dans un verre

バラ香る苺のミルフィーユ グラス仕立て

Café

コーヒー

フルコース¥16,000

メインチョイスコース¥12,000

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。

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)

本日の魚料理 シェフスタイル

Ballottine de pintade, sause châtaignes

ほろほろ鳥のバロティーヌ 栗のソースと共に

Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

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 +¥1,200

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※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ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

パナミックレストラン〈ル・ノルマンディ〉