

December 12月 20~25日



クリスマススペシャルコース Christmas Special Course

¥23,402 (¥18,772) [税・サ込]

【3日前までのご予約/Reservation required at least 3 days before】

キャビアを飾ったボタン海老のタルタル ほのかなカレー風味

Botan Shrimp Tartar with Caviar, Faint Curry Flavor

鰆のミキュイ 春菊とアーモンドを纏って ハーブサラダ添え エレガントなアンティボワーズソース

> Japanese Spanish Mackerel mi cuit with Edible Crown Daisy and Almond Herb Salad, Elegant Antiboise Sauce

琥珀色のコンソメスープ 艶やかなタピオカ入り Consommé Soup with Glossy Tapioka

特製 舌平目のグラタン 香り豊かなシャンパンソースで Sole "Bonne Femme" Gratin, Rich Flavored Champagne Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル 伝統の赤ワインソースとカフェ・ド・パリバター ホワイトセロリと旬の温野菜添え Grilled Fillet of Domestic Beef, Traditional Red Wine Sauce and Café de Pari Butter with White Celery and Steamed Seasonal Vegetables

甘酸っぱいラズベリーとライチの紅白ムース 苺のジェラートと緑のクランブル クリスマスデコレーション Raspberry and Lychee Mousse with Strawberry Gelato and Green Crumble Christmas Decoration

> コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

