



Menu Noël 2017

2017.12.23 (土祝) 12.24 (日)
I部 6:00 PM~ II部 8:30 PM~



Debussy

七面鳥のテリーヌと
干しイチジクのサラダ

スペイン産栗のポタージュスープ
カプチーノ仕立て

クエのポワレとラタトゥイユ
白ワインソースで

国産牛フィレ肉のグリエ
大根のコンフィ
フランス産トリュフのソース

クリスマス特製デザート

バラ、オレンジ、ハイビスカスのティー

¥10,000 (消費税・サービス料込)

Gounod

三大珍味を味わえる豪華なクリスマスコース

ズワイ蟹のタルタル キャビア添え

七面鳥のテリーヌと
干しイチジクのサラダ

スペイン産栗のポタージュスープ
カプチーノ仕立て

クエのポワレとラタトゥイユ
白ワインソースで

黒毛和牛ロース肉のグリエ
大根のコンフィ
フランス産トリュフのソース

クリスマス特製デザート

バラ、オレンジ、ハイビスカスのティー

¥13,000 (消費税・サービス料込)

