

NOËL

SUR UN TIRAMISU DE VOLAILLE
THON ASSAISONNÉ DE SUDACHI CONFIT ET ALGUES

国産本鮪のティラミス仕立て
酢橘のコンフィと海苔の香りと共に

VELOUTÉ D'ARTICHAUT AUX TRUFFES
豪華に黒トリュフを添えた香り豊かなアーティチョークのスープ

LANGOUSTINE POCHÉE AU CRESSON ET KALAMANSI
軽く火入れした国産赤座海老にクレソンとカラマンシーのアクセント

BAR EN "ORIGAMI" DE KOMBU
ヨーロッパ産鱸を折り紙のように昆布で包んで

VOLAILLE "OUGONSYAMO" EN DEMI-DEUIL
RIZ BASMATI AU FOIE GRAS ET TRUFFES
長野県産黄金軍鶏のドゥミドゥイユ
フォワグラと黒トリュフを加えたバスマチ米を添えて

☆ LA FAMEUSE TRUFFE EN CROÛTE
黒トリュフのパイ包み焼き

CHARIOT DE BûCHES
お好みのビュッシュ・ドウ・ノエルをシャリオから

CAFÉ
ACCOMPAGNÉ DE FINS CHOCOLATS
カフェとショコラ

¥60,000

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆
上記メニューより☆印の料理を除いたコース

¥48,000

KINDLY INFORM US
IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIONS.
食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。
ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.
価格はいずれもサービス料・消費税込。