

# 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  
ヨーロッパ産鱈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ウミドゥイユ  
フォワグラと黒トリュフを加えたバスマティ米を添えて

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・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

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。