NOËL

Lightly Seared Langoustine, Finger Lime
Vegetable in Langoustine Shell
軽く炙ったラングスティーヌとシトロンキャヴィア
殻に詰め込んだ季節野菜を華やかに彩って

Jerusalem Artichoke Soup with Black Truffle
トピナンブールのカプチーノ仕立て トリュフの味わいと一緒に

Idiot Fish with Crispy Scale, Liver Pate,
Seaweed with Lemon
キンキの松笠仕立て
フォアのパテと磯の香りのブールブランソース
レモンコンフィのアクセント

Game Chicken“Ogon Shamo” with Creamy Sauce
Pilaf of Basmati Rice with Foie Gras and Black Truffle
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ティ米を添えて

☆ Black Truffle in Pastry
黒トリュフのパイ包み焼き

Buche de Noel
レセゾンのクリスマスケーキ ティエリーからの贈り物

Coffee And Chocolates
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。