

Dîner

Amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

Mille feuille de saumon de Norvège fumé par nos soins

シェフ特製ノルウェー産スモークサーモン ミルフィユ仕立て

Consommé double aux légumes

野菜を浮かべたダブルコンソメ

Médailлон de homard et coquille Saint-Jacques

En risotto à la crème de Yuzus

オマール海老と帆立貝のメダイヨン

柚子風味のリゾット

Sorbet au champagne

シャンパーニュのシャーベット

Tourte de caille et foie gras aux marrons à la sarladaise

Quelques légumes de saison

栗入り鶉とフォアグラのパイ包み

季節の野菜添え

または

Filet de bœuf grillé sauce périgourdine au foie gras

牛フィレのグリエとフォアグラ ペリグルディーヌソース

(差し替え料金 ¥3,000)

Bûche de Noël glacée aux fraises et citron

凍らせた苺とレモンのブッシュドノエル

Friandises

小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶

Pain baguette

自家製バゲットパン

¥14,520 (税・サ込)