

NOËL

クリスマスメニュー

¥38,000

クエのミキュイリース仕立て

日本酒でマリネしたフォアグラのプランチャ
林檎のマルムラード添え

オマール・ブルーの殻ごとロティ グラタンスタイル

銘柄牛フィレ80gの鉄板焼 焼野菜
(合わせ醤油 ポン酢 エシャロットと赤ワイン トマトと黒七味)

トリュフの焼きリゾット

モンドール

シェフパティシエおすすめのデザート