

~ Xmas Course 2020 ~

Starter

お口始め

*Bûche de Noël Smoked Salmon, Crepes and Sour cream
Dill and French caviar decoration*

スモークサーモンとクレープ、サワークリームのビュッシュ・ド・ノエル
ディルとフレンチキャビアの飾り付け

1st Appetizer

1皿目の前菜

*Poached Lobster and Oscietra caviar
Zucchini and Bisque sauce of Cognac*

オマール海老のポシェとオセトラキャビア、ムースの茶巾、
コニャックを効かせたビスクのクーリとズッキーニのタンバル

2nd Appetizer

2皿目の前菜

*Pie of Truffle, Boudin noir and Sauteed Foie gras
Accent of Madagascar Wild Pepper*

酵母粉でマリネしたフォアグラのポワレとトリュフ、ブーダンノワールのパイ仕立て
マダガスカル産野生ペッパーのアクセント

Caught fish

魚料理

*Meuniere of Longtooth grouper and Beef prosciutto
Flowting on Turnip and Clam velouté*

クエと牛の生ハムのセモリナ粉ムニエルを、鮑とその肝の風味を加えた
カブとアサリのブルーテに浮かべて

Main Course

肉料理

*Roasted Wagyu Beef sirloin, red wine sauce with enzyme extract
with Morel mushrooms and Roquefort cheese*

和牛サーロインのロースト、酵素エキスを加えた赤ワインソースに
モリーユ茸とロックフォールチーズを添えて

Dessert

デザート

*Champagne and White chocolate Mousse
with Strawberry granita and sorbet*

シャンパンとホワイトチョコレートのムースを
苺のグラニテ、ソルベと共に

Bread

パン

Cafe

カフェ