



¥ 5,000

~Amuse~
つきだし

~Entre~
前菜

カダイフを纏ったラングスティーヌ 冬野菜と菜の花のピューレ

~Entre~
前菜

帆立を浮かべたカリフラワーのスープ カレーのアクセント

~Viande~
肉料理

軍鶏 胸肉のロースト マディラワインのソース

~Dessert~
デザート

薔薇の枝に華を咲かせて 刺激的なチョコレートのデザート

¥ 7,000

~Amuse~
つきだし

~Entre~
前菜

カダイフを纏ったラングスティーヌ 冬野菜と菜の花のピューレ

~Poisson~
魚料理

北海道産白子のパイ包み ハーブ香る白ワインのソース

~Otsukimi~
月見

ポルチーニ茸の小さなキッシュロレーヌ

~Viande~
肉料理

蝦夷鹿ロースのロースト カカオのソース

~Dessert~
デザート

薔薇の枝に華を咲かせて 刺激的なチョコレートのデザート

12/23 (金・祝) ~12/25 (日) 限定

