

クリスマスランチメニュー

Menu de Noël

Apéritif アペリティブ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur
蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Duo de foie gras
l'un au torchon, l'autre cru mariné aux fruits secs
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ
フリユイセック添え

Homard rôti, sauce bisque
オマール海老のロースト ソース・ビスク

Filet de bœuf poêlé, sauce périgueux
和牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリゲー

Salade de chapon, sauce son jus
シャポンのサラダ そのジュと共に

Glace de l'île de "KIKAI"
喜界島アイス

Bonhomme de neige de Noël
聖なる夜のボノム・ド・ネージュ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

20,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

クリスマスディナーメニュー

Menu de Noël

Apéritif

アペリティフ

Cocktail de crabe à la crème de chou-fleur

蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Crème de châtaigne façon cappuccino

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Terrine de chou aux truffes noires et foie gras

チリメンキャベツ、フォワグラ、黒トリュフのテリーヌ

Langouste gratinée aux truffes

伊勢海老のグラティネ トリュフ添え

Filet de bœuf wellington, sauce périgueux

和牛フィレ肉のウェリントン風 ソース・ペリグー

Salade de chapon, sauce son jus

シャポンのサラダ そのジュと共に

Glace de l'île de "KIKAI"

喜界島アイス

Bonhomme de neige de Noël

聖なる夜のボノム・ド・ネージュ

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

36,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

15,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。