

Merry
Christmas

12月23日～12月25日まで

¥16,500(税込)コース

MENU du Noël 2022

～Amuse bouche～

〈聖夜へのプロローグ〉

鮑とキャビアのタルタル濃厚温泉卵

～Entrée froide～

カナダ産オマール海老、黒トリュフ、カリフラワーの
アンサンブル、
トマトコンソメジュレとトリュフビネグレット

～Entrée chaude～

ブルターニュ産キャナル胸肉とリードヴォー
冬野菜のコンポジション
フォアグラ風味ポトフ仕立て 五香粉の香り

～Poisson～

天然甘鯛うろこ焼と小蕪ロティ
赤パプリカ、チョリソー、甲殻類のクリームソース
春菊のクーリーを添えて

～Granite～

ローズヒップとハイビスカスのグラニテ

～Viande～

特撰蝦夷鹿ロースのロティ
グロゼイユとエピスの効いた
ソースヴァンルージュ

(+2000円で特撰黒毛和牛フィレ肉もご用意できます。
但し、1部屋で同じセレクトでお願い致します)

～Dessert～

桜下亭クリスマス限定スペシャリテ
マーブルショコラ、オレンジ風味のショコラムース
苺のバルサミココンポート

～Café～

コーヒー 又 紅茶 又 抹茶
プティフル 桜下亭ガトー