

Merry Christmas

MENU du Noël 2023 Lunch

12月22日～12月25日まで
ランチ ¥11,000 (税込) コース

～ Amuse bouche ～

〈聖夜へのプロローグ〉

カリフラワークリーム・紅ズワイ蟹コンソメジュレ
キャビアのタルト

～ Entrée froide ～

カナダ産オマール海老、黒トリュフのアンサンブル、
トリュフビネグレットとサフランオレンジのマヨネーズ

～ Entrée c haude ～

マグレキャナルとポワロー ビーツメレンゲ
メープル ソースマデラ タイムの香り

～ Poisson ～

天然ヒラメのヴァプール 小蕪とボタン海老
ビスクと春菊のクーリー

～ Viande ～

特撰蝦夷鹿ロースのロティ
ヴァンルージュ クロゼイユソース
木の芽オイル

～ Dessert ～

桜下亭クリスマス限定スペシャリテ
ショコラムース、グラスドカフェ
フランボワーズクラッシュ ショコラブラウンのパウダースノー

～ Café ～

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフール 桜下亭ガトー

Merry Christmas

MENU du Noël 2023 Dinner

12月22日～12月25日まで
ディナー ￥22,000 (税込) コース

～ Amuse bouche ～

〈聖夜へのプロローグ〉

カリフラワークリーム・紅ズワイ蟹コンソメジュレ
キャビアのタルト

～ Entrée froide ～

カナダ産オマール海老、黒トリュフのアンサンブル、
トリュフビネグレットとサフランオレンジのマヨネーズ

～ Entrée c haude ～

鮑と冬野菜のコンポジション
デュカ香るポトフ仕立て

～ Poisson ～

天然甘鯛うろこ焼、クミンコリアンダー風味
ビスクと春菊のクーリー

～ Viande ～

広島黒毛和牛元就フィレとフォアグラのロッシーニスタイル
ソースペリゲー ソースヴァンルージュ

～ Avant Dessert ～

ヨーグルト、苺、ヴァンブランジュレ

～ Dessert ～

桜下亭クリスマス限定スペシャリテ
ショコラムース、グラスドカフェ
フランボワーズクラッシュ ショコラブラウンのパウダースノー

～ Café ～

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフル 桜下亭ガトー