

Merry Christmas

MENU du Noël 2025 Lunch

12月23日～12月25日まで
ランチ ¥10,000 (税込) コース

～ Amuse bouche ～

〈聖夜へのプロローグ〉
ズワイガニ キャビア
フロマージュブラン
グリッシーニ 生ハム

～ Entrée froide ～

鮑コンポート、黒トリュフのコンポジション
カリフラワーブラマンジェ コンソメジュレ
鮑の肝とジャガ芋のソース

～ Entrée c chaude ～

比婆牛ロース 焼シャブ 里芋テリーヌ
カルバトスグリーンペッパーソース

～ Poisson ～

甘鯛うろこやき
雲丹とセロリーラブピュレ
春菊クーリー

～ Viande ～

蝦夷鹿ロース肉 ロティ
ソースヴァンルージュ 味噌、七味
柚子風味

～ Dessert ～

桜下亭クリスマス限定スペシャリテ
イチゴムース、イチゴエスプーマ
ココアクランブル

～ Café ～

コーヒ 又 紅茶
プティフール

Merry Christmas

MENU du Noël 2025 Dinner

12月23日～12月25日まで
ディナー ￥20,000 (税込) コース

～ Amuse bouche ～

〈聖夜へのプロローグ〉

ズワイガニ キャビア

フロマージュブラン

グリッシーニ 生ハム

～ Entrée froide ～

鮑コンポート、黒トリュフのコンポジション

カリフラワーブラマンジェ コンソメジュレ

鮑の肝とジャガ芋のソース

～ Entrée c chaude ～

フォワグラのポワレ 大根

五香粉の香るコンソメ ビーツメレンゲグラチネ

～ Poisson ～

カナダ産オマール海老、帆立貝柱

クミン、コリアンダー、サフランソース

オマールビスク

～ Viande ～

比婆牛フィレ肉のロティ

ソースペリゲー

～ Dessert ～

桜下亭クリスマス限定スペシャルティ

イチゴムース、イチゴエスプーマ

ココアクランブル

～ Café ～

コーヒー 又 紅茶

プティフル

「比婆牛フィレ肉のロティ ソースペリゲー」を
「蝦夷鹿ロース肉のロティ ソースヴァンルージュ 味噌、七味 柚子風味」に変更した
18,000 円コースもご用意しております。