



2017 Christmas Course



AMUSE フォアグラのムース キャビアと豆乳のパンナコッタ

Mousse of Foie Gras with Caviar & Soy Milk Panna Cotta

APPETIZER オマール海老と聖語院カブのインサラータ

Lobster & Turnip Salad

PASTA 七面鳥のラゲーとチリメンキャベツのタリアテッレ

Tagliatelle with Turkey Ragout & Kale

FISH 天然真鯛のサルタート 貝類と北アカリのソース

Sauteed Red Snapper with Shellfish & Potato Sauce

MEAT 北海道産牛サーロインのロースト ポルチーニ茸の香る3種のきのこと共に

Roasted Beef Sirloin with Porcini

DESSERT 聖なる夜にパティシエからの贈りもの

Holy Night's Gift from Patisserie

COFFEE コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

12,000 (税サ別) YEN