



# Menu de Noël 2018

クリスマス特別コース 2018

*Du samedi 22 au mardi 25 Décembre*

期間限定 12月22日(土)～25日(火)

¥ 12,000 / pers.

*Une coupe de champagne*

グラスシャンパーニュ

*Médailillon de crabe "Taraba" sur son cromesqui  
au citron vert et curry*

蟹のクロメスキー ライムとスパイスの香り

*Terrine de foie gras maison, gelée de cidre aux épices,  
mesclun à la vinaigrette de truffe*

フォアグラのテリーヌ

トリュフ香るサラダ シードルのジュレ

*Noix de St-Jacques et crevette "Botan" coupées à crues, lanières de chou  
au "Yuzu-kosyou", infusion de crustacés au gingembre et citronnelle*

ホタテ貝とボタン海老のタルタル

ゆずとレモンガラスの風味漂う 甲殻類のコンソメアンフュージョン

*Queue de lotte poêlée en croûte de cèpes et "Iwanori", navet rôti,  
crème légère au cidre*

鮫鱈のポワレ セップ茸と岩のりのアンクルート シードルソース

蕪のローストを添えて

*Pièce de bœuf de Yamagata rôti, purée de céleri rave et pomme,  
tartare de betterave, sauce vin rouge au genièvre*

山形牛もも肉(A5)のロースト、ねぎの実風味赤ワインソース

根セロリとリンゴのピューレ ビーツのサラダと共に

*Fraises confites sur un crumble au sarrasin, sorbet au fromage blanc,  
réduction de bière de sarrasin, croustillant de crêpe*

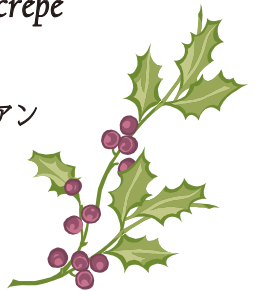
蕎麦のクランブルとイチゴのコンフィ

フロマージュブランのシャーベットを添えて

蕎麦ビールのレディクション クレープのクルスティアン

*Café ou Thé Mariage Frères*

コーヒー または マリアージュフレールの紅茶



Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 10%

別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

Selon les arrivages, le menu peut changer

仕入れにより一部内容が変更する場合がございます。ご了承下さい。

## <注意事項>

※12月23日・24日は以下2部制でのご案内となります。

【1部】17:00～/17:30～/18:00～/18:30～

【2部】19:30～/20:00～/20:30～/21:00～

※キャンセル料につきまして以下の通り申し受けます。

・当日 100%