

# 新春ランチコース



## 〈前菜〉

新春アリスのオードブル盛り合わせ

ウニとフレンチキャビアをのせた蕪のムース

オイルサーデインのキッシュ

鴨のローズピンチョス

天使の海老と紅芯大根のマリネ

## 〈魚料理〉

鮑と帆立貝の軽い煮込みトリュフ添え

## 〈肉料理〉

国産牛ロース肉のローストワサビ風味

## 〈デザート〉

ショコラテリーヌ

# 新春ディナーコース



## 〈前菜〉

新春アリスのオードブル盛り合わせ

ウニとフレンチキャビアをのせた蕪のムース

オイルサーデインのキッシュ

鴨ロースのピンチョス

天使の海老と紅芯大根のマリネ

## 〈温前菜〉

フォアグラのソテー 大根添え

## 〈スープ〉

鶏とゴボウのスープ カプチーノ仕立て

## 〈魚料理〉

鮑と帆立貝の軽い煮込み トリュフ添え

## 〈肉料理〉

国産牛フィレ肉のロースト ワサビ風味

## 〈デザート〉

ショコラテリーヌ