

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