

## Noël 2017

### Bleu Nuit (ブルーニュイ)

*Amuse*  
シェフからの小さな贈り物  
～アミューズ～

*Entrées froide*  
ズワイ蟹 と カダイフのタルト仕立て

*Entrées chaudes*  
雲子のムニエル と 百合根 ブールノワゼットソース

*Poissons*  
甘鯛のクルスティヤン と ハマグリ  
九条ネギ と 茸のエチュベ ヴァンプランソース

*Entre-deux*  
お口直し

*Viande*  
フランス産仔鳩のバリエーション Noël 2017 スタイル  
※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

*Desserts*  
イチゴ と ショコラのブルドネージュ

*Mignardise*  
カフェ&ミニャルディーズ

¥20,000 (¥23,760)

### Saison (セゾン)

*Amuse*  
シェフからの小さな贈り物  
～アミューズ～

*Entrées froide*  
寒ブリのマリネ と タルタル 彩り野菜のアンサンブル

*Entrées chaudes*  
雲子のムニエル と 百合根 ブールノワゼットソース

*Poissons*  
海の幸～パイヤベース～

*Entre-deux*  
お口直し

*Viande*  
蝦夷鹿のロティ ジュニエーブル香るソース  
※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

*Desserts*  
イチゴ と ショコラのブルドネージュ

*Mignardise*  
カフェ&ミニャルディーズ

¥15,000 (¥17,820)

※( )内は 消費税およびサービス料10%を含めた金額です。  
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。