



# Menu Noël 2024

<i>Amuse</i> .....	<b>tartare de bœuf</b> WAGYU BEEF TARTARE 黒毛和牛のタルタル
<i>Première Entrée</i> .....	<b>œufs brouillés à la truffe, sauce au vin rouge</b> TRUFFLE SCRAMBLED EGGS WITH RED WINE SAUCE トリュフのスクランブルエッグ ソース・ヴァン・ルージュ
<i>Deuxième Entrée</i> .....	<b>mi-cuit de homard et saint-jacques, crème de chou-fleur</b> LOBSTER AND SCALLOP WITH CAULIFLOWER CREAM オマール海老と帆立のミキュイ カリフラワー・クリーム
<i>Poisson</i> .....	<b>dorade rose et shirako, crème de homard</b> KINMEDAI AND COD MILT WITH LOBSTER CREAM 金目鯛と白子 クリーム・ド・オマール
<i>Viande</i> .....	<b>tournedos rossini, sauce périgieux</b> JÔSHÛ BEEF FILET AND FOIE GRAS ROSSINI WITH PÉRIGUEUX SAUCE 上州牛ヒレ肉とフォワグラ "ロッシーニ"
<i>Dessert</i> .....	<b>mousse au chocolat aux framboises</b> CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRIES ムース・オ・ショコラ フランボワーズ

¥16,000

[税込17,600]

## *Sélection Spéciale pour Menu Noël*

CHAMPAGNE

**Champagne Brut Thienot**

シャンパーニュ ブリュット テイエノ

VIN BLANC

**Macon Villages Vieilles Vignes André Bonhomme 2019**

マコン・ヴィラージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ アンドレ・ボノム 2019

VIN ROSÉ

**Bourgogne Rose Chevrot 2021**

ブルゴーニュ・ロゼ シュヴロ 2021

VIN ROUGE

**Côtes du Rhône Villages les Cardinaux Famille Perrin 2020**

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ

レ・カルディノー ファミーユ・ペラン 2020

¥5,000

[税込5,500]

