

Dîner de la Nouvelle Année

冷前菜 / 温前菜 / お魚料理 / お肉料理 / デザート / カフェ
Entrée / Entrée / Plat de poisson / Plat de viande / Dessert / Café

¥12,000 (税・サービス料込)

Entrée froide

*Homard et Saint-Jacques, accompagnés de légumes de saison,
parfumés à la truffe noire, vinaigrette à l'huile d'olive vierge et à l'orange.*

カナダ産オマールエビ、ホタテ貝と旬の野菜の盛り合わせ 黒トリュフの香り
オレンジ風味ソースのバージンオリーブオイルソース

Entrée chaude

Foie gras mi-cuit, champignons et pommes rôties, sauce au Porto

フォアグラのあぶり焼き エリンギ茸とリンゴのロースト添え
ポルト酒風味ソース

Plat de Poisson

Turbot cuite à la vapeur et endives grillées, sauce bouillabaisse au parfum des fruits de la mer

平目の蒸し焼き 香ばしいアンディーブのロースト
海の幸の香りブイヤベースソース

Plat de Viande

*お肉料理をお選び下さい

Entrecôte de bœuf avec légumes de saison rôtis, sauce à la moutarde de Dijon

牛リブロースのステーキ 季節野菜のロースト添え
フランスディジョン産粒マスタード風味ソース

Viande du jour

本日のお肉料理

Dessert

Dessert maison et fruits de saison

デザート三種盛り合わせ 季節のフルーツ添え

Café

コーヒー または 紅茶