

Dîner de la Nouvelle Année

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

¥9,500 (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

Soupe

Soupe crémeuse au kabu de Nara
奈良県産天カブのクリームスープ

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プのロースト
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