

Déjeuner 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

¥8,000 (税・サービス料別込)

Entrée

*Saint-Jacques et saumon fumé, prosciutto italien affiné 14 mois
et terrine de pâté de campagne servis avec une salade de légumes de saison,
vinaigrette à l'huile d'olive vierge et à l'orange.*

根室海峡沖ホタテ貝とスモークサーモン14ヶ月熟成イタリア産プロシュート
田舎風プチテリーヌ 旬の野菜のサラダ仕立て
オレンジ風味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

*Sériole de Kagoshima sauce meunière
au miso "Yukigura" et au vin blanc, accompagné de légumes de saison*

鹿児島県産ブリのムニエル 信州味噌『雪蔵』と白ワインのクリームソース、季節野菜添え

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

本日の自家製デザートと季節のフルーツ添え

Café

コーヒー または 紅茶