

貸切・年末年始特別ディナー

¥15,000(税・サービス込み) 冷前菜 / 温前菜 / お魚料理 / お肉料理 / デザート

Entrées froides/Entrées chaudes/Plat de poisson/Plat de viande/Dessert

Entrées froides

*Homard du Canada, coquilles Saint-Jacques du détroit de Nemuro et légumes de saison
Sauce à l'huile d'olive vierge fruitée et vinaigre balsamique*

カナダ産オマールエビと根室海峡沖ホタテ貝旬のお野菜の盛り合わせ
果実風味のバージンオリーブオイルソース バルサミコ酢の香り

Entrées chaudes

*Foie gras mi-cuit de Hongrie, sauce parfumée à la truffe noire
Champignons eringi rôtis au "Yukizo", le miso blanc du Shinshu*

ハンガリー産フォアグラのあぶり黒トリュフの香り豊かなソース
エリンギ茸のロースト、信州産白味噌『雪蔵』を添えて

Plat de Poisson

*Sole de la mer du Japon rôtie
Sauce crémeuse au vin blanc parfumée à l'oursin*

日本海沖の平目のロースト ウニ風味の白ワインクリームソース

Plat de viande

*Joue de boeuf du Japon, cuite au vin rouge accompagnée de légumes de saison
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え*

Dessert du jour et fruits de saison

本日のデザート盛り合わせ 季節のフルーツ添え

Café

カフェ

Drink

乾杯酒 スパークリングワイン

白ワイン / 赤ワイン / ハイボール / オレンジジュース / ジンジャエール / ウーロン茶