Joyeux Noël

【12/22(木)~12/25(日)】

フランスのクリスマスは、一年の中で最も贅沢をする日とも言われる一日。
大切な人と、贅沢なクリスマスディナーを・・・

-Foie Gras フォアグラ-
Naomi OGAKI 定番のパテ・アン・クルートを、フォアグラでクリスマスヴァージョンに。

-Oursin ウニ-
北海道産　高級ウニのフラン仕立て。（フランス風塩味の温製プリン）

-Truffe トリュフ-
間違いのない王道のトリュフ料理をお好みの調理法で。
（オムレツ or ジャガイモピューレ or リゾット or スペッツェル）

-Poisson 特選高級鮮魚の逸品-
一本釣りの高級鮮魚をフランスの伝統的なムニエルで。

-Ormeau アワビ-
徳島県産のアワビを柔らかく蒸してから、香ばしくソテー。肝のソースで。

-Homard オマール海老-
活きているオマール海老を、シンプルに半生にロースト。ハーブバターソースで。

-Boeuf 牛-
フランス産シャロレー種。フランスを代表する完全赤身フィレ肉のロースト。

-Baeckeoffe ベッコフ-
大垣シェフの師匠「アントワーヌ・ウエスターマン」のアルザス地方伝統料理を、
フランス産黒トリュフをふんだんに使用したクリスマスヴァージョンで。

※上記メニューは、アラカルトでのご用意となります。

※仕入れの都合等により、金額の記載はしておりません。

※詳細は、店舗までお問い合わせ下さいませ。

※上記メニューをコースに盛り込んでのメニュー構成も承ります。
(クリスマス期間中のお任せ料理は¥10,000～承ります)

※期間中は、グラスシャンパーニュをご用意しております。

Je vous souhaite un joyeux noel et une bonne année

Naomi OGAKI