

2024

MENU DI NATALE

★2024.12.20～12.25

Corso Queste Settimane

Antipasto

タラバガニ ハモンセラーノ レンズ豆 プンタレッレのサラダ

Antipasto

信州サーモンの自家燻製とビーツのタルタル カリフラワー デイル

エストラゴン キャビア

Antipasto

フォワグラとちりめんキャベツのプレッセ

Primo Piatto

リングイネ 高知県産赤足海老

★Primo Piatto

アニョロッティ デルプリン デュクセル チッチョリ トリュフ

Secondo Piatto

ナッツの生地をまとわせた和牛肉のロースト 赤ワインソース

林檎のキャラメリゼとゴルゴンゾーラの香り

Dolce

チョコレートに詰めた苺とバニラクリームのトルタ
ラズベリーとフロマージュブランのソルベット

Caffe

ご選択ください

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、
お召し上がりになれない食材がある場合には
御予約時に相談ください。可能な限り対応致します。

※尚コース内容は仕入れその他の都合により
変更させて頂く場合がございます。

※5名様以上の御予約はお電話にて承ります。