

Joyeux Noël

バンケットのクリスマス

Menu Noël 2010

12/22(水)~25(土) (要予約) ¥8,400

フランス産鴨肉を使ったミニハンバーガー

フランス産栗の温かいスープにフォアグラのポワレを浮かべて

トリュフを使った冬のサラダ

活ホタテのポワレ トピナンプルのコンフィ
クレームド ブイヤベース

和牛フィレ肉の炭焼きと冬野菜 赤ワインソース

または

白糠産エゾ鹿 2種の調理法で
(エゾ鹿のロティとエゾ鹿とちりめんキャベツのシューファルシ)

クリスマス パフェ 2010

カフェとプティフール

小さなクリスマスプレゼント付き

Menu Noël (ランチ)

12/23(木)~25(土) (要予約) ¥5,250

一口のアミューズ

フランス産栗の温かいスープにフォアグラのポワレを浮かべて

トリュフを使った冬のサラダ

ノルウェー産最高級サーモンのポワレ ズワイガニのnage

福島県産伊達鶏の真空調理 冬野菜とアサリのグラッセ

クリスマス パフェ 2010

カフェとプティフール

小さなクリスマスプレゼント付き

*12:00~13:30の間で、お好きな時間にご予約ください。
*上記期間中は、通常のランチメニューもご用意しております。

*18:00~22:00の間で、お好きな時間にご予約ください。
*上記期間中は、通常のディナーメニューはご用意しておりませんので、ご了承願います。