

クリスマスメニュー 2023年12月21~25日



Aコース

- 〈オードブル〉 エビのテリーヌと海の幸のパナッシェ ~京野菜添え~
- 〈スープ〉 聖護院大根のスープ ~真鯛添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト 紅ズワイガニのフラン添え
~アメリカーナソースとハーブのソース~
- o r
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエと仔牛ロースのアンクルート
トリュフのソースとマスタードソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥8500 (税込)

Bコース

- 〈オードブル〉 エビのテリーヌと海の幸のパナッシェ ~京野菜添え~
- 〈スープ〉 聖護院大根のスープ ~真鯛添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト 紅ズワイガニのフラン添え
~アメリカーナソースとハーブのソース~
- 〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエと仔牛ロースのアンクルート
トリュフのソースとマスタードソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥10,000 (税込)

Cコース

- 〈オードブル〉 エビのテリーヌと海の幸のパナッシェ ~京野菜添え~
- 〈オードブル〉 フォワグラのムースとチーズのテリーヌ カルバドス風味のリンゴのソース
~トリュフ添え~
- 〈スープ〉 聖護院大根のスープ ~真鯛添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト 紅ズワイガニのフラン添え
~アメリカーナソースとハーブのソース~
- 〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエと仔牛ロースのアンクルート
トリュフのソースとマスタードソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥12,000 (税込)