

2024年 1月1日～1月8日 New Year Lunch ¥7,000

乾杯グラススパークリングワイン

Mousseline de saumon fume avec “amazake”

スモークサーモンと甘酒のムース

Marine de thon et st-jaques et courgette a la aspic vinaigrette de cédrat avec caviar
本鮪の柑橘マリネ 帆立貝とズッキーニのアスピック 柚子とキャビアのビネグレット

Foie gras de poele pomme au caraméliser feuilleté a la millefeuille

フォアグラのポワレとリンゴのキャラメリゼ フィユテのミルフィーユ仕立て

Rouge et pommes de terre croustillan sauce champagne

ジャガイモを纏ったイトヨリ鯛のクルスティヤン シャンパンソース

Filet de boeuf grille sauce b'earnaise avec madera

厳選牛フィレ肉のグリル ベアルネーズとマデラソース

Pain

パン

Dessert

ワゴンデザート

Café

コーヒー

2024年 1月1日～1月8日 New Year Dinner ¥10,000

乾杯グラスシャンパン

Mousseline de saumon fume avec “amazake”

スモークサーモンと甘酒のムース

Marine de thon et st-jaques et courgette a la aspic vinaigrette de cédrat avec caviar
本鮪の柑橘マリネ 帆立貝とズッキーニのアスピック 柚子とキャビアのビネグレット

Foie gras de poele pomme au caraméliser feuilleté a la millefeuille

フォアグラのポワレとリンゴのキャラメリゼ フィユテのミルフィーユ仕立て

Rouge et pommes de terre croustillan sauce champagne

ジャガイモを纏ったイトヨリ鯛のクルスティヤン シャンパンソース

Filet de boeuf grille sauce b'earnaise avec maderia

国産牛フィレ肉のグリル トリュフソース

Pain

パン

Dessert

ワゴンデザート

Café

コーヒー