

# 季節限定コース “*hiver*”

※12/26～12/31限定

*Dinner*

¥ 12,000

Poche de laitance a la dugléré

真鱈白子のポッシュェ デュグレレ風

Crabe pinne mactre de marine et velouté

Gelée de consommé au crustacé avec cavier et mirepoix de condiment

柑橘類でマリネした本ズワイ蟹 平貝 北寄貝のマリネとブルーテ

クリュスタッセのコンソメジュレ キャビアと香味野菜のアクセント

Foie gras de poele et flan sauce vin de porto

フォアグラのポワレとフラン ポルトワインソース

Poisson et crevette et st-jacques sauce bouillabaisse parfum de pastis avec confit de fenouil

八幡浜直送鮮魚 天使の海老 帆立貝のパスティス香るブイヤベースソース

フヌイユのコンフィと共に

Filet de boeuf au roti avec echalotte de compote sauce vin de madère

国産牛フィレ肉のローストとエシャロットのコンポート マデラワインソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。

*Harmonie*  
a g r é a b l e