

X'mas Grand course

ペアリングワイン or ノンアルコール 3杯付き

アペリティフ
食前酒 シェフよりサービス



アミューズ
ずわい蟹のせ魚介のフラン
～冷たいアメリカーナソースとともに～



冷菜
本日の鮮魚のカルパッチョ
～THE BRASSERIE エンジェルリング風～



冷菜
低温ローストしたアワビ
～ミニ・モルネソース焼き



スープ
伊勢海老と魚のグリル・プロヴァンス風スープ仕立て
～カキ、ホタテ入り～



ポワソン
サーモンのミニクリビヤックパイ包み焼き
～ソース ショロン～



ヴィアンド
国産牛(赤身)&フォアグラのロッシーニ風
～トリュフ入りペリグーソース フレッシュトリュフがけ～



デザート
X'MAS仕様のデザート盛り合わせ



食後
コーヒー

¥20,000-(税込) サービス料なし

X'mas Premier course

ペアリングワイン or ノンアルコール 3杯付き

アペリティフ

食前酒



オードブル
前菜盛り合わせ



サラダ

ハモン・セラーノ(生ハム)のせサラダ
～パルミジャーノ・レツジャーノがけ～



スープ

手長海老とお魚とカキのグリル・魚介のスープ仕立て
(※カキが苦手な方は帆立に変更可能)



ポワソン

フレッシュサーモンのミニクリビヤックパイ包み焼き
～ソース ショロン～



ヴィアンド

静岡県産牛サーロインステーキ
～赤ワインソース～



デザート

X'MAS仕様のデザート盛り合わせ



食後

コーヒー

¥16,000-(税込) サービス料なし