

# 2023 X'mas special course

¥11,000 (税込)

## Amuse

帆立のタルタル カリフラワーのピューレ トリュフ うさぎのコンソメジュレ

## Entrée (1品お選びください)

- ・寒ブリの燻製 サラダ仕立て 焼きみかん
- ・牛タンのポシェ カルパッチョ仕立て 根セロリ
- ・オマール海老 と マッシュルームのヴォロヴァン(+¥1,200)

## Pasta

- ・ラヴィオリ ゆり根の詰め物 海藻バターのソース いくらのせ

## Main (1品お選びください)

- ・金目鯛のうろこ焼き ブールブランソース (+¥400)
- ・赤鶏さつまの低温ロースト ポルチーニ香るジュのソース
- ・ラムラックのロティ ジュ・ダ・ニョー (+¥400)
- ・短角牛イチボのポワレ ボルドレーズソース (+¥1,200)

## Dessert

( ビターチョコレートムース フランボワーズソース、紅玉リンゴのタルトタタン、  
バナナキャラメルケーキ いちご )