

# 聖夜のディナーコース

## 〈アミューズ〉

フォアグラと柚子のマカロン チーズのチュイル

## 〈オードブル〉

1皿目のオードブル

甘海老のフラン

甘海老のコンソメロワイヤル

2皿目のオードブル

オマール海老 帆立貝 サーモンのガトー仕立て

サワークリーム キャビア添え

3皿目のオードブル

大河津産青首鴨 国産牛頬肉のパイ包み焼き

15年継ぎ足しデミグラスソースソース

## 〈スープ〉

巻産ごぼうのポタージュ カプチーノ風

## 〈お魚料理〉

甘鯛のソテー トマトソースと春菊ソース

牡蠣とマッシュルームのタルタルと共に

## 〈お口直し〉

瀬戸内レモンのシャーベット

## 〈お肉料理〉

熊本県産黒毛和牛しんしんのロースト

燕産エシャロットとシェリーヴィネガーのソース

## 〈デザート〉

パティシエ特製本日の選べるデザート

パンorライス カフェor紅茶付き

¥10,000

※その日の仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます