

Christmas Menu

¥6500

アミューズ

フロマージュブランと林檎のコンポート
～ローズマリーの香り～

前菜

オマール海老のジュレ
～クリーミーな聖護院かぶらのムースと～

スープ

広島産 牡蠣のクリームスープ
～サフランとカレーの香り～

魚料理

本日の鮮魚のパピヨット
～ソースグリビッシュ～

肉料理

フランス産 鴨胸肉のロースト
～ボルチーニ茸のリゾット添え～

パスタ

シャンパーニュの薫りを纏った冷製パスタ
～赤海老の香りと旨味で～

クリスマスを彩るデザート

Christmas Menu

¥4800

アミューズ

フロマージュブランと林檎のコンポート
～ローズマリーの香り～

前菜

真鱈と白子 白菜のテリーヌ
～柚子の香り～

スープ

広島産 牡蠣のクリームスープ
～サフランとカレーの香り～

パスタ or 魚料理 or 肉料理
(下記からお一つお選び下さい)

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
～自家製手打ちパスタ～

本日の鮮魚とたっぷり野菜のポトフ仕立て

SPFポークのロースト
～コリアンダーのアロマート～

クリスマスを彩るデザート