

Menu Saison

Marinated herring and roasted cauliflower, jerusalem artichoke velouté

鯧のマリネとカリフラワーのロースト

菊芋のヴルーテ

Poached egg and confit chicken gizzard salad

with truffle-scented walnut vinaigrette

ポーチドエッグと砂肝のコンフィのサラダ

トリュフ香る胡桃のヴィネグレット

Cod in puff pastry with tarragon sauce

香ばしい真鱈のクルート

エストラゴンのソース

Chicken thigh and leek ballotine

with sautéed spinach and spätzle and Riesling sauce

鶏腿とポロ葱のバロティーヌ

ちぢみほうれん草のソテーとスペッツレ ソース・リースリング

Christmas log with Grand Marnier ice cream

ブッシュ・ド・ノエル

グランマルニエのグラス

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥9,000

(¥10,890 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Menu Vosge

Christmas wreath gougères and salmon

flavoured with cream cheese and apple smoke

クリスマスリースに見立てたグジュエール

フロマージュブランと林檎の薫香を纏ったサーモンのマリネ

Poached egg and confit chicken gizzard salad

with truffle-scented walnut vinaigrette

ポーチドエッグと砂肝のコンフィのサラダ

トリュフ香る胡桃のヴィネグレット

Pan-fried sea bream with vadouvan masala sauce and fried broccoli

真鯛のポワレ

ヴァドゥヴァンマサラ香るソースとブロッコリーのフリット

Beef Bourguignon wrapped in cabbage with a crushed carrots and walnut grecque

ブフブルギニョンのキャベツ包み

人参のエクラゼと胡桃のグレック

Christmas log with Grand Marnier ice cream

ブッシュ・ド・ノエル

グランマルニエのグラス

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥13,000

(¥15,730 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Menu Noble

Christmas wreath gougères and Ossetra caviar

flavoured with cream cheese and apple smoke

クリスマスリースに見立てたグジュエール
フロマージュブランと林檎の薫香を纏ったキャビアオシェトラ

Scallop and root vegetable terrine with a citrus tapenade

天然帆立貝と根菜のテリーヌ

柑橘のタプナード

Pan-fried turbot with Sauternes sauce and a brussels sprout and snow crab tart

寒平目のポワレ ソース・ソーテルヌ

芽キャベツとズワイ蟹のタルト

Roast venison with a red wine and Chartreuse sauce and fig jam

稚内産蝦夷鹿肉のロースト

シャルトリューズ香る赤ワインソースとイチジクのコンフィチュール

Christmas log with Grand Marnier ice cream

ブッシュ・ド・ノエル

グランマルニエのグラス

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥22,000

(¥26,620 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Menu Epicure

Christmas wreath gougères and salmon

flavoured with cream cheese and apple smoke

クリスマスリースに見立てたグジュエール
フロマージュブランと林檎の薫香を纏ったサーモンのマリネ

Scallop and root vegetable terrine with a citrus tapenade

天然帆立貝と根菜のテリーヌ

柑橘のタプナード

Pan-fried sea bream with vadouvan masala sauce and fried broccoli

真鯛のポワレ

ヴァドゥヴァンマサラ香るソースとブロッコリーのフリット

Roast Takikawa duck with a burdock Christmas log and cocoa sauce

滝川産鴨肉のロースト

牛蒡のブッシュドノエル ソース・カカオ

Pear compote and chestnut mousses with rum sabayo

洋梨のコンポートと栗のムース

ラム酒のサバイヨン

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥19,000

(¥22,990 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Menu Découverte

*Christmas wreath gougères and Ossetra caviar
flavoured with cream cheese and apple smoke*

クリスマスリースに見立てたグジュエール
フロマージュブランと林檎の薫香を纏ったキャビアオシェトラ

Scallop and root vegetable terrine with a citrus tapenade

天然帆立貝と根菜のテリーヌ
柑橘のタップナード

Pan-fried turbot with Sauternes sauce and a brussels sprout and snow crab tart

寒平目のポワレ ソース・ソーテルヌ
芽キャベツとズワイ蟹のタルト

Roast venison with a red wine and Chartreuse sauce and fig jam

稚内産蝦夷鹿肉のロースト
シャルトリューズ香る赤ワインソースとイチジクのコンフィチュール

Pear compote and chestnut mousses with rum sabayo

洋梨のコンポートと栗のムース
ラム酒のサバイヨン

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥24,000

(¥29,040 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Menu Quintessence

*Christmas wreath gougères and Ossetra caviar
flavoured with cream cheese and apple smoke*

クリスマスリースに見立てたグジュエール
フロマージュブランと林檎の薫香を纏ったキャビアオシェトラ

Roast abalone and scallops wrapped in Savoy cabbage,

with cauliflower purée and coral sauce

ちりめんキャベツに包まれた蝦夷鮑と帆立貝のロースト
カリフラワーのピューレとソースコライユ

Lobster and leeks au gratin

オマール海老とポロ葱のグラタン

Roast Biran beef perfumed with truffle, and lily bulb and foie gras croquettes

美蘭牛のロースト
トリュフの香り ゆり根とフォアグラのクロケット

Pear compote and chestnut mousses with rum sabayo

洋梨のコンポートと栗のムース
ラム酒のサバイヨン

Mignardises

小菓子

Café

カフェ

¥30,000

(¥36,300 サービス料 10% 消費税 10%込)

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

テーブルごとに同じメニューをお選びください