

2011 クリスマス スペシャルディナープランのご案内

Merry Christmas

販売期間 / 2011年12月22日(木)~25日(日)



シェフ 細木 利章



- Special Menu -

- | | |
|-------------------|--|
| Amuse | シェフからの贈り物 |
| 1st Horsd' | 京人参を使ったフラン
スワイガニと魚介のパロンティーヌ
~冬野菜と共に~
相模湾産カワハギのクリュ
うすらの卵ポーチドエッグ添え |
| 2nd Horsd' | フォアグラの西京味噌風味 |
| Potage | カリフラワースープ |
| Poisson | フランス フルターニュ産 オマール海老ヴァプール
黒ムツのポワレ ヴァンプラントマトソース |
| Granite' | 聖夜のグラニテ |
| Viande | 静岡産 黒毛夢咲和牛フィレスステーキ
~ソース シャトーモンテュス~ |
| Dessert | クリスマス スペシャルデザート |



2011クリスマス スペシャルディナープランのご予約・お問合せは ... ☎ 0570-092-489(予約センター)