

2017
Christmas Special Course

ANTIPASTO

オマール海老と季節野菜のテリーヌ

フィヨルドルビーを添えて

柚子とビーツのヴァイネグレットとサルサヴェルデ

*Shrimp pear and seasonal vegetables Terrine by Yuzu and beets
vinaigrette and salsa verde*

ANTIPASTO CALDO

北海ホタテのソテー

サフランの焼きリゾット

マッシュルームのマリネ ポワローのクリームソース

Saute of North Sea Scallops

Saffron roasted risotto, Marinated mushrooms, Poirot - Cream Sauc

PESCE

熊本県天草産 真鯛のソテー

ムール貝とパッケリの魚介スープ仕立て

Saute of natural red snapper from Amakusa, Kumamoto Prefecture

Seafood soup with mussels and a paccheri

CARNE

和牛ランイチのロースト

インカの目覚めのマッシュポテトと赤ワインのソース

Wagyu beef roasted Incas awakening mashed potatoes and red wine sauce

DOLCE

聖夜の贈り物

フロマージュブランとフランボワーズのコンポジション

Holy night gift, Composition of Fromage Blanc and Franboise