

ノエル

食前のお愉しみ

帆立貝柱のマリネ フルールドセル クリスタルキャビア カリフラワー

オマールブルーの海藻蒸し 蕪とフェネルクリーム コライユソース

甘鯛の鱗焼き 菜の花 フュメ オリーブオイルのソース 山葵風味 柑橘

鮑のバターソテー 肝と白ワインソース 黒トリュフ 海藻エキューム

フォアグラカナルとちりめんキャベツのポッシュェ 根セロリコンソメ

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース

ウアラネージュ ヴェルベースの香り 苺 クレームアングレーズ

伝統的でエレガントなブッシュドノエル オレンジ スペキュロスとマロン

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

49,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 25,000

w= 小麦/wheat p= 落花生/peanuts m= 乳/milk e= 卵/eggs b= そば/buckwheat c= かに/crab s= えび/shrimp 食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ノエル プレステージ

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて

オマールブルーの海藻蒸し 蕪とフェネルクリーム コライユソース

甘鯛の鱗焼き 菜の花 フュメ オリーブオイルのソース 山葵風味 柑橘

鮑のバターソテー 肝と白ワインソース 黒トリュフ 海藻エキューム

フォアグラカナルとちりめんキャベツのポッシュェ 根セロリコンソメ

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース

ウアラネージュ ヴェルベースの香り 苺 クレームアングレーズ

伝統的でエレガントなブッシュドノエル オレンジ スペキュロスとマロン

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

オシェトラ

62,000

ベルーガ

78,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 25,000

w= 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp 食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。