

# Noël

¥ 17,000 (税金・サービス料込)

カリフラワーのブランマンジェ 甘酒のエキューム

そば粉のガレット ウズラの卵とグアンチャーレ

ノルウェー産 自家製スモークサーモンとリンゴのルーレ キャビア添え  
マスカルポーネとディル レモンのアクセント ブッシュ・ド・ノエル仕立て

長崎産若鶏のクリームスープ ビーツのエキューム セルフィーユ添え

長崎産アラカブのポアレ ハウステンボス産こぶ高菜のデグリネゾン

イチゴのグラニテ

フランス産鴨とフォアグラのトウルト ソース・トリュフとフレッシュトリュフのラペ

紅玉りんごのタルト・タタン

バニラ風味のクレームブリュレとイチゴのサンタクロース

かわいい小菓子

コーヒーまたは紅茶

## Gourmand

¥ 22,000 (税金・サービス料込)

カリフラワーのブランマンジェ 甘酒のエキューム

そば粉のガレット ウズラの卵とグアンチャーレ

赤座海老のポアレと北海道産帆立貝と赤海老のマリネ サラダ仕立て  
根セロリのレムラード

フォアグラのプレゼントソース・フランボワーズ  
オレンジのコンフィチュールとエピス風味のチュロス

シャンピニオンのクリームスープ セルフィーユ添え

長崎産ヒラメのクルスティアン 柚子の香り ブルターニュ産オマールのロティ  
九十九島産牡蠣のグラタン

イチゴのグラニテ

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース 人参のガトーとクリスタリゼ

紅玉りんごのタルト・タタン  
バニラ風味のクレームブリュレとイチゴのサンタクロース

ミニアルティーズ

コーヒーまたは紅茶