

Menu de Noël

クリスマスのスペシャルランチ

一目惚れ

Les Trois Banquets Illuminant la Nuit Sainte

Noël Innovation 2026
～聖夜を彩る3種の饗宴～

震えるような恋心

Velouté rouge de betterave
ビーツのルー・ヴェルレーテ

運命的な出会い

Pavé de cabillaud pané et sauté, fricassée de champignons des bois, riz au beurre en symphonie

鱈のパネ・ソテー
芳醇な茸のフリカッセと
バターライス のアンサンブル

愛の軌跡

Rôti de filet de bœuf à la Prince Orloff, sauce Périgieux aux truffes noires
牛ヒレ肉のロティ プリンソールロフ風
黒トリュフ香るソース・ペリゲー

歩みだす未来

Cadeau de Noël du pâtissier
パティシエからのクリスマスの贈り物

幸せと感動

boissons après le dîner
食後のお飲み物

7,000yen



Menu de Noël

一目惚れ

Le Festin des Trois Splendeurs de la Nuit Sainte

Noël Innovation 2026

～聖夜を彩る3種の饗宴～

・蕪のムースとメロンのガスパッチョ ～鮑、キャビア、生ハムのアクセント～
・フォアグラのテリーヌ ・黒トリュフが香るスプリ

震えるような恋心

Vol-au-vent de langue de bœuf confite et ris de veau braisé

牛タンのコンフィとリードボーのブレゼのヴォル・オ・ヴァン

運命的な出会い

Amadai poêlé en écailles, sauce verdulette rafraichissante

松笠仕立てにした熊本県産甘鯛のポワレ
爽やかなヴェルデュレットソース

愛の軌跡

Rôti de canard "Aichi-gamo", trésor d'Aichi, façon Saint-Hubert

愛知の恵み “あいち鴨” のロティ
サンチュベール風

Rôti de faux-filet de bœuf de Dando-san Kogen Gyu, sauce Nuits-Saint-Georges généreuse

奥三河段戸山高原牛のサーロインのロティ
ソース・ニュイ・サン・ジョルジュの芳醇なソース **+2,500 yen**

Le Chateaubriand Rôti Sélection du Chef, Sauce au Nuits-Saint-Georges

シェフが厳選したシャトーブリアンのロースト
素材を生かしたソース・シャトー・ニュイ・サン・ジョルジュ **+7,500 yen**

至純の喜び

Praliné noir de jais, rouge débordant

La Boîte à Bijoux
漆黒のプラリネ、溢れる赤

幸せと感動

Café ou Thé

オーガニックコーヒー又は紅茶 ハーブティ

11,000yen.

