

Christmas menu 2024

Antipasto

ズワイ蟹とビスクジュレのタルトレット

Foie gras

フォアグラソテーと帆立のナージュ
柚子香るコンソメ

Risotto

天然煮穴子のキャラメリゼ
赤ワインの焼きリゾット

Pesce

伊豆下田より 金目鯛の松笠焼き
ブイヤベースカプチャーノ

Calne

柔らかく火を入れたオークリーフ牧場のホワイトヴィール
クリームマディラソース

Granita

酢橘モヒートのグラニテ

Dolce

焼モンブランとラム酒のアイスクリーム
イチゴのコンポート

Bevande

珈琲 or 紅茶

¥12000 税込 ¥13200



Christmas

Special Menu

Antipasto

ズワイ蟹とビスクジュレのタルトレット



Pasta

オークリーフ牧場のホワイトヴィールとマッシュルームのラグー
ポルチャーニ香るボロネーゼ仕立て
トマトソース or クリームソース

Dolce

焼きモンブランとラム酒のアイスクリーム
イチゴのコンポート



Bevande

珈琲 or 紅茶

¥ 5800 税込 ¥ 6380

