

Déjeuner-ランチメニュー

12月メニュー

税込¥8,000

Amuse
ズワイガニ シャンパンソース

Entree1
オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールの
ヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Entree2
黒毛和牛 フォアグラ ルクルス仕立て

Poisson
コショウダイのコンフィ ジュド ポワソン

Viande
鴨のロースト ジュド キャナール
又は
和牛頬肉のラグー トゥルト 赤ワイン

Dessert
〈ドゥスマン〉カカオ フランボワーズ

Café
コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours
小菓子

サービス料を10%頂いております。

16周年特別メニュー

税込¥12,000

Amuse
蝦夷鮑のヴァプール

Entree1
オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールの
ヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Entree2
黒毛和牛 フォアグラ ルクルス仕立て

Poisson
コショウダイのコンフィ ジュド ポワソン

Viande
鴨のロースト フォアグラ添え ソーストリュフ
又は
黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード
又は
岩手鴨 フォアグラ シャンピニョンのパイ包み焼き
トリュフソース (1per+¥1,500お二人様からのご注文)

Dessert
〈ドゥスマン〉カカオ フランボワーズ

Café
コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours
小菓子

別途サービス料を10%頂いております。

Dîner-ディナーメニュー

12月メニュー

税込¥13,500

Amuse
蝦夷鮑のヴァプール

Entree1
オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールの
ヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Entree2
黒毛和牛 フォアグラ ルクルス仕立て

Poisson
コショウダイのコンフィ ジュド ポワソン

Soupe
コンソメカブチーノ

Viande
鴨のロースト ジュド キャナール
又は
和牛頬肉のラグー トゥルト 赤ワイン

Dessert
〈ドゥスマン〉カカオ フランボワーズ

Café
コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours
小菓子

別途サービス料を10%頂いております。

16周年特別メニュー

税込¥18,000

Amuse
キャヴィア ズワイガニ シャンパンソース

Entree1
オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールの
ヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Entree2
黒毛和牛 フォアグラ ルクルス仕立て

Poisson
伊勢海老を殻ごと優しく焼き上げ その味噌とビス
クソースでエスコート

Soupe
コンソメカブチーノ

Viande
岩手鴨 フォアグラ シャンピニョンのパイ包み焼き
ソーストリュフ ((お二人様からのご注文)
又は
黒毛和牛サーロインの薫スモーク
ソースポワブラード (*お二人様からのご注文)

Dessert
〈ドゥスマン〉カカオ フランボワーズ

Café
コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours
小菓子

別途サービス料を10%頂いております。
メニューは仕入れの兼ね合いで変更になる可能性があります。
ご理解下さい。

Déjeuner-ランチメニュー

MENU Noël

【12月20日(金)23(月)24(火)25(水) 税込¥10,000】

【12/21(土)22(日)は税込¥12,000】

Amuse

蝦夷鮑のヴァプール

L'ormeau

"petit coffret"

Entree1

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールのヴルーテ

ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Le caviar

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

et Oursin,Œuf à la Coque

Entree2

フォアグラと黒毛和牛のルクルスとアールグレイ香るブリオッシュ

La Lucullus de Valenciennes

et foie gras,truffe,rumsteck de boeuf avec brioche Earl Gray

Poisson

オマール海老入りホタテムースのパイ包み焼き ソースビスク

Le Homnard

en croute dan mousse de ST-jacks,poisson,tobiko sauce bisque

Viande

鴨のロースト 芳醇なトリュフのソースと大地の恵み"のコンポジション

Le Cannard

roti sauce truffe avec "bienfaits de la terre"

又は

蝦夷鹿のグリエ ソース ヴァンルージュ

Le Chevreuil

glier sauce vin rouge

Dessert

シュヴァルツヴェルダール・キルシュトルテ

Schwarzwälder Kirschtorte

Café

コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours

小菓子

別途サービス料を10%頂いております。
メニューは仕入れの兼ね合いで変更になる可能性があります。ご理解下さい。

Dîner-ディナーメニュー

MENU Noël

12月23(月)25(水)は税込¥18,000】

【12月20(金)21(土)22(日)24(火)は税込¥20,000】

Amuse

蝦夷鮑のヴァプール

L'ormeau

"petit coffret"

Entree1

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワールのヴルーテ

ウニと温泉卵 キャヴィア添え

Le caviar

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

et Oursin,Œuf à la Coque

Entree2

フォアグラと黒毛和牛のルクルスとアールグレイ香るブリオッシュ

La Lucullus de Valenciennes

et foie gras,truffe,rumsteck de boeuf avec brioche Earl Gray

Poisson

伊勢海老を殻ごと優しく焼き上げ その味噌とビスクソースでエスコート

La Langouste

poele dans sa coquille, avec sa abats escotes a sauce bisque

soupe

カブチーノコンソメ

cappuccino"consomme"

Viande/お二人様揃えてお選び下さい。)

岩手鴨 フォアグラ シャンピニョンのパイ包み焼き

Le Cannard Souvage

et foie gras,champignon en croute sauce truffe

又は

香ばしくグリエした蝦夷鹿とフォアグラのデュオ ソースヴァンルージュ

Le Chevreuil

glier et foie gras sauce vin rouge

Dessert

シュヴァルツヴェルダール・キルシュトルテ

Schwarzwälder Kirschtorte

Café

コーヒー,ハーブティー,紅茶

Petit Fours

小菓子

別途サービス料を10%頂いております。
メニューは仕入れの兼ね合いで変更になる可能性があります。ご理解下さい。