

Merry
Christmas

12月23日~12月25日まで

特別コース ¥16,500 (税込)

MENU du Noël 2021

~Amuse~

〈聖夜へのプロローグ〉
天使の温泉卵・紅ずわい蟹
キャビア

~Hors d'oeuvre~

鮑のコンポートと黒トリュフのコンポジション
鮑の肝のピュレとポテト

~Hors d'oeuvre~

ハンガリー産フォアグラトヘーゼルナッツのポワレ
フランボワーズメレンゲをメープルシロップの
ソースで

~Poisson~

天然活オマール海老、帆立貝柱 クミンと
コリアンダー香るサフランソース
オマールビスクを添えて

~Granite~

カンパリーオレンジのグラニテ

~Viande~

蝦夷鹿ロースのロティ
ソースグランブヌール

~Dessert~

桜下亭クリスマス限定スペシャリテ
ドームショコラ、冬苺を添えて

~Cafe~

コーヒ 又 紅茶 又 抹茶
プティフール
桜下亭ガトー