



## Joile Noël Specil Menu 2018

ズワイ・ワタリ・タラバ蟹のカクテル  
*Cocktail de Clab Zuwai/Watari/Taraba*

フグの軽いタタキ  
*Poisson-Globe Cru Juste Cuit à la Peau*

白子のムニエル  
*Meunier de Laitance*

オマール海老のフリカッセとトリュフリゾット  
*Fricassée de Homard sur Rizzot Truffe*

黒毛和牛と蝦夷シカ・フォアグラのロッシーニ  
*Rossini de Foie Gras et Steak Wagyu/Ezo Chevruille*

グリーンティラミスとイチゴのソルベアラナージュ  
*Tiramisu Vert et Sorbet Fraise a la Nage*

**13,500yen**

オプションメニュー

(白子のムニエル→鮑 15,000yen)

(+1,500yen スッポンのコンソメスープ) 税サ別途10%

## Menu de Noël Lunch

食前のお楽しみ  
*Amusee de Jour*

フグの軽いタタキ  
*Poisson-Globe Cru Juste Cuit à la Peau*

オマール海老のロースト  
*Rotie d'Homard*

牛ホホ肉の煮込みと蝦夷シカのアンサンブル  
*Ensamble de Joue de Boeuf et Ezo Chevruille*

グリーンティラミスとイチゴのソルベアラナージュ  
*Tiramisu Vert et Sorbet Fraise a la Nage*

**6,500yen**

クリスマス期間

12/22-12/25

クリスマスのランチスタートは12:00です

年末の休業日

12/19・20・31

よろしく願いいたします

