



## Romantic Christmas ～ロマンティッククリスマス～

2025  
MENU

### DÉJEUNER NOËL

#### SAUMON ET CAVIAR OSCIÈTRE

*fumé au bois de chêne, crémeux de brocolis à l'estragon & sommités de chou fleur ravigote*  
燻香タスマニアサーモン オシェトラキャヴィア添え



#### FOIE GRAS D'OIE

*à la compotée d'orange parfumée de gingembre, mousseline d'endive & gelée de Sauternes*  
柑橘香るフォアグラのテリーヌと甘美なソーテルヌのジュレ



#### SOLE

*meunière façon Grenobloise, cylindre de pomme de terre & artichauts au vin jaune*  
フランス産舌平目のムニエル グルノブロワーズ



#### CANETON

*Diane lié au foie, mille-feuille de céleri rave à la truffe noire & betternuts façon Dauphine*  
幼鴨のロースト ディアナソース



#### CHOCOLAT MACAÉ

*en boule de Noël cranberry, biscuit cake aux fruits confits & glace à la crème de café*  
ショコラとクランベリーのブル・ドゥ・ノエル



#### LES PETITES DOUCEURS

*tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique*  
フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥25,000 Per person

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます  
(Service Charge will be added 15%)

12/20 Saturday～12/25 Thursday

CHÉF DE CUISINE  
RENAUD AUGIER  
Meilleurs Ouvriers de France 2019