Menu de Noël

NOËL 2026

12/19・20・22 〜25

Déjeuner　11:30 – 15:00　（L.O. 13:30）

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ 〜 季節のポタージュ

仔牛のトルテリーニ　コンソメ仕立て

本日の鮮魚と海老のムース　ソース・ヴァンブラン

鴨腿肉のラグー　蕎麦粉のガレット

林檎のタルト　エッグノッグ・アイスクリーム

コーヒー

¥6,000

Menu La vie

アミューズ・ブーシュ 〜 フォワグラのフラン

オマール海老のカクテル

本日の鮮魚　スープ・ド・ポワソンソース

蝦夷鹿のローストとブレゼ

苺のモンブラン仕立て

コーヒー

¥12,000

料金は消費税込みの価格です

入荷状況により内容が変更になる場合がございます

お苦手食材・アレルギー食材等は、必ず事前にお知らせください

テーブルの皆様で同じコースをお選びいただいております

La vie

Menu de Noël

NOËL 2026

12/19・20・22 〜 25

Dîner　17:00　22:00　（L.O. 20:00）

Menu La vie

アミューズ・ブーシュ 〜 フォワグラのフラン

オマール海老のカクテル

本日の鮮魚　スープ・ド・ポワソンソース

蝦夷鹿のローストとブレゼ

苺のモンブラン仕立て

コーヒー

¥12,000

Menu Prestige

アミューズ・ブーシュ

帆立貝のタルタル　スモークド・オイスターソース

フォワグラのフラン　雉のクネル　トリュフ風味のコンソメ

本日の鮮魚　サバイヨン・ド・ビスク

国産牛のロースト　トリュフ香るペリグーソース

柚子のグラニテ

フォレ・ノワール

コーヒー

¥16,000

料金は消費税込みの価格です

入荷状況により内容が変更になる場合がございます

お苦手食材・アレルギー食材等は、必ず事前にお知らせください

テーブルの皆様で同じコースをお選びいただいております

La vie