

# Christmas Menu

## HOSPITALITY BY THE GLASS

(Prelude to Announce the Holy Night)

合鴨冷製スモーク、焼き茄子のオーベルジュ仕立てバルサミコの香り

## HORS D'OEUVRES

スモークした汐鯛，サーモン，帆立の明太子ティンアバル  
イエローパプリカ，レッドパプリカ，グリーンマスタードソース  
エンジェルシュリンプとグァカモレのスプリングロール  
クリスマススタイル

## SOUP

きのこスープ パイ包み焼 トリュフの香り

## FISH DISHES

トラウトサーモンのムースリーヌ ブルノア野菜のキャビアを添え  
シャンパン風味のバン・ブランソース

## PALATE DEANSER

柚子ソルベ

## PASTA

ポテトニョッキ フレッシュトマトソース パルメザンの香り

## MEAT DISHES

低温調理した国産牛ロースとターキーのコラボ  
パースニップとグリオットチェリー  
フォン・ド・ヴォライとグレイビーソース ホースラディッシュ添え

## DESSERT

フォレストからのクリスマスデザート

## BREAD

ブリオッシュ、バケット

コーヒー or 紅茶とブル・ド・ネージュ