


MERRY CHRISTMAS
MENU DE NOËL
2018

食前にひとくちのお楽しみを

*

ソバ粉のカレットで仕上げたブッシュドノエル見立てイクラ
柚子と和ハーブのほんのり薫るビネグレットと共に
季節野菜のクリュティテと自家製浜名湖の青海苔を添えて

*

聖なる夜のスプレスープ
富士のきのこ 浜松産美味鶏
ドリュフの熱々パイ包み焼き

*

オリーブオイルで香ばしく焼き上げた平目と小伊勢海老の炙り
クリスマスカラーで仕上げたソース(菜の花・パプリカ)と共に

*

七面鳥のムネ肉ロースト ペッパーソース
地野菜の彩りを添えて

又は

黒毛和牛フィレ肉のグリル / 国産牛ロース肉のグリル
地野菜の彩りを添えて 芳醇な赤ワインソース

*

”プティシパノエルよりスペシャルデザート”
オーキッドの香りに包まれた紅ほっぺ達
ホワイトチョコのパウダーと赤い果実のソルベ

*

飲み物 コーヒー