Early Christmas Course

本マグロとキャビア

赤い野菜のサラダ仕立て

リーススタイル

Salad with Tuna and Caviar "Lease style"

白子と蕪のズッパ

プレゼント風

Turnip Soup with soft roe "Present style"

牛ホホ肉のラグー

フェットチーネ

Fettuccine wtih Beef Ragout Sauce

金目鯛のヴァポーレ

温かいホタテのムースとハーブ

Red Snapper Vapore Scallop Mousse and Harb

シャラン鴨と3種のベリーソース Duck Confit with Three Kinds of Berry Sauce

or

黒毛和牛ロースのグリル

マデラ酒とマスタードのソース(+1600) Char Grilled Wagyu Beef with Madeira Wine Sauce

苺のクレームダンジュ

メレンゲのツリー

" Creme d'ange" with Strawberry and Meringue

Taste of Kyusyu 6500

~ 熊本 ~

熊本うまか鶏のブイヨン

Chicken broth ("Umaka" chicken from KUMAMOTO)

~ 福岡 ~

戻り鰹と旬の果実の柑橘マリネ Citrus marinade of bonito and seasonal fruit

~ WITH THE STYLE ~

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース Fole gras sushi

~ 大分 ~

秋刀魚と大分産じゃんぼ椎茸のリングイネ Pacific saury and shiltake Linguine

~ 長崎 ~

甘鯛の鱗揚げと長崎レンコンと生姜のリゾット Fried red snapper and lotus root ginger risotto

黒毛和牛もも肉のタリアータ マコモダケと九州産葡萄 Black Wagyu round beef Tagliata with Zizania latifolia and Grape

OR

九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600) Charcoal grilled Brand Beef Sirloin

~ 熊本 ~

熊本県産和栗とミルクパンナコッタ

Panna cotta with chestnut from KUMAMOTO Prefecture

Anniversary

8000

乾杯スパークリング

Cheers

パティシエ特製ホールケーキ

Anniversary Cake

※ケーキのプレートにメッセージをお書き添え致します。

お花束

Bouquet

※ケーキと同じタイミングでお持ち致します。

~コース料理~

戻り鰹と旬の果実の柑橘マリネ Citrus marinade of bonito and seasonal fruit

フォアグラのソテー お寿司仕立て 赤酒ソース Fole gras sushi

秋刀魚と大分産じゃんぼ椎茸のリングイネ Pacific saury and shiltake Linguine

甘鯛の鱗揚げと長崎レンコンと生姜のリゾット Fried red snapper and lotus root ginger risotto

黒毛和牛もも肉のタリアータ マコモダケと九州産葡萄 Black Wagyu round beef Tagliata with Zizania latifolia and Grape

OR

九州産 黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+1600)

Charcoal grilled Brand Beef Sirloin