



忘年会 12,000 円プラン

2016 年 11 月 12 月

Appetizer

Duck Foie gras and chanterelle mushroom terrine

Orange gastric, walnut and dried fruit medley

フォアグラとシャントレルマッシュルームのテリーヌ

オレンジのガストリック、胡桃とドライフルーツを添えて

Soup

Clam chowder, rosemary grissini

クラムチャウダー、ローズマリーグリッシーニ

Main fish

Pan fired sea bream

Lemon thyme sauce, saffron tomato risotto and parmesan crisp

鯛のソテー

レモンタイムソース サフラントマトリゾット パルメザンクリスプ

Main meat

Australian beef tenderloin

Sautéed garlic mushroom and potato Dauphinoise, truffle sauce

オーストラリア産ビーフテンダーロイン

ガーリックマッシュルーム、ドフィノワーズポテト、トリュフソース

Dessert

Yuzu tart, chocolate sauce

Chocolate Ice cream

柚子タルト チョコレートソース

チョコレートアイスクリーム

Bread & Butter / パン、バター

Coffee or Tea / コーヒーまたは紅茶