DEK

12/19 . 20 . 23 - 25

CHRISTMAS SPECIAL DINNER COURSE

15,000 円

— アミューズ —

国産いちごとブラータチーズのハニートースト

— 前菜 1 —

帆立と甘海老のタルタル 蕪と紅くるりのサラダ キャビア添え

— 前菜 2 —

ズワイガニのフラン カリフラワーとアメリケーヌ

— 魚料理 —

天然平目 根セロリとトリュフの鱗仕立て ラディッシュのコンフィ

— メイン—

北海道産あか牛のチリメンキャベツ包み 冬野菜のブーケ

— デザート —

ル・レクチェのパリブレス

コーヒー or 紅茶

自家製ブリオッシュ

DINING

SECOND FLOOR