

RUE D'OR

L'ÉTAGE CHRISTMAS LUNCH MENU

by Rue d'Or Chef Kaviraj Janniah

前菜 ENTRÉE

柑橘系のサーモングラブルックス ブリニとサワークリーム フレンチドレッシング
Citrus-Cured Salmon Gravlax, Blinis & Sour Cream, French Dressing

北太平洋の巨大なミズダコのセビーチェ キャビア +2,600
'Mizudako' North Pacific Giant Octopus Ceviche, Caviar

スープ SOUPE

カブのクリームスープ ズワイガニ 柚子オイル
Turnip Cream Soup, Snow Crabmeat, Yuzu Oil

カナダ産ロブスターのビスク 帆立のパバロア コニャック チャイブ +2,000
Canadian Lobster Bisque, Scallop Bavaroie, Cognac, Chives

メインディッシュ PLAT PRINCIPAUX

鯛のオープン焼き ヴァンジョーヌのクリームソース
Oven Baked Sea Bream, Vin Jaune Cream Sauce

カナディアンロブスターのテルミドール +5,500
Canadian Lobster Thermidor

ターキーロールの栗とモレル茸詰め クランベリーソース
Stuffed Turkey Roll with Chestnut & Morel, Cranberry Sauce

オーストラリア牛テンダーロイン 赤ワインソース トリュフポテトグラタン +1,200
Australian Beef Tenderloin, Red Wine Sauce, Truffle Potato Gratin

A3 和牛テンダーロイン 80g +5,500
A3 Wagyu Beef Tenderloin 80g

フレッシュ冬トリュフのスライス +2,500
Add Sliced Fresh Winter Truffle

デザート DESSERT

クリスマスツリー
チョコレートとピスタチオのムース フレッシュイチゴ
Sapin de Noel
Mousse au Chocolat & Pistachio, Fresh Strawberry

3品コース *Three Courses* 5,500

前菜又はスープ、魚料理又は肉料理、デザート *Entrée or Soupe, Plat Principal & Dessert*

4品コース *Four Courses* 7,500

前菜、スープ、魚料理または肉料理、デザート *Entrée, Soupe, Plat Principal & Dessert*

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。