

RUE D'OR

New Year Special Course

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

サーモンと冬野菜のテリーヌ
マスタードクリーム ガーデンハーブ
Salmon & Winter Vegetable Terrine, Mustard Cream, Garden Herb

カリフラワーのヴェルーテ
ムール貝のポシェ パセリオイル
Cauliflower Velouté, Mussle, Parsley Oil

舌平目とトリュフのパイ包み焼き サフランソース
Pie Wrapped Sole & Truffle, Saffron Sauce

または Or

フランス産鴨ムネ肉のロースト
ドフィノワーズ, ベリーソース
Roasted Duck Breast, Berry Sauce, Dauphinoise Potato

または Or

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフ, ポテトピューレ
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

+ ¥1,500

クラシックガトーショコラ ラズベリーソース シャンティエ
Classic Gateau au Chocolat, Raspberry Sauce, Chantilly

¥7,500

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。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

RUE D'OR

New Year Special Course

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

サーモンと冬野菜のテリーヌ
マスタードクリーム ガーデンハーブ
Salmon & Winter Vegetable Terrine, Mustard Cream, Garden Herb

カリフラワーのヴェルデー
ムール貝のポシェ パセリオイル
Cauliflower Velouté, Mussle, Parsley Oil

舌平目とトリュフのパイ包み焼き サフランソース
Pie Wrapped Sole & Truffle, Saffron Sauce

フランス産鴨ムネ肉のロースト
ドフィノワーズ, ベリーソース
Roasted Duck Breast, Berry Sauce, Dauphinoise Potato

または Or

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフ, ポテトピューレ
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

+ ¥1,500

クラシックガトーショコラ ラズベリーソース シャンティエ
Classic Gateau au Chocolat, Raspberry Sauce, Chantilly

¥9,000

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。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.