

RUE D'OR

New Year Special Course

サーモンのビーツマリネ
ハーブサラダ バルサミコソース
Marinated Salmon, Beetroot, Cucumber, Herb Salad, Balsamic Sauce

鯛のロースト ハーブのクラスト
白ワインソース, カリフラワーのロースト
Roasted Sea Bream, Herb Crust
White Wine Sauce, Roasted Cauliflower

または Or

豚肩肉のグリル リンゴのキャラメリゼ
ポテトピューレ タマネギのロースト
Grilled Pork Shoulder
Caramelized Apple, Potato Purée, Roasted Onion

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

クレームブリュレ シャンティ
Crème Brûlée, Chantilly

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,500

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

サーモンのビーツマリネ
ハーブサラダ バルサミコソース
Marinated Salmon, Beet Root, Cucumber, Herb Salad, Balsamic Sauce

鯛のロースト ハーブのクラスト
白ワインソース, カリフラワーのロースト
*Roasted Sea Bream, Herb Crust
White Wine Sauce, Roasted Cauliflower*

豚肩肉のグリル リンゴのキャラメリゼ
ポテトピューレ タマネギのロースト
*Grilled Pork Shoulder
Caramelized Apple, Potato Purée, Roasted Onion*

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

クレームブリュレ シャンティ
Crème Brûlée, Chantilly

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500

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.