

# RUE D'OR

## BISTRO CHRISTMAS LUNCH MENU

### 前菜 ENTRÉE スープ SOUPE

パテ ドカンパーニュ ピクルスとマスタード  
*Pâté de Campagne, Pickled Vegetable & Mustard*

カブのクリームスープ クルトンとハーブ  
*Turnip Cream Soup, Croûton & Herbs*

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 Bavaroise, Cognac, Chives*

### メインディッシュ PLAT PRINCIPAUX

鯛のオーブン焼き 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

クレームブリュレ  
*Crème Brûlée*

ガトーショコラ  
*Gateau au Chocolat*

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 +1,200  
*Sapin de Noel  
Mousse au Chocolat & Pistachio, Fresh Strawberry*

### 3品コース *Three Courses* 4,500

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*

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.