

Menu de Noël 2024 ¥39,600 税込み

Gougère Farcie au Mousse de Foie Gras et Tartelette de Sima-Agi Apéritif
フォワ・グラムースのグージュールとシマアジのタルトレット

*

Consommé de Bœuf traditionnel à façon de Chez-Inno et Truffes Noires
シェ・イノ伝統のビーフ・コンソメをスライスした黒トリュフと共に

*

Effiloché de Crabe “Matsuba” avec Caviar Beluga
松葉ガニほぐし身とベルーガ・キャヴィア取合せ

*

Ravioli de foie Gras, Sauce Crème de Châtaigne avec Truffe Blanche
フォワ・グラのラヴィオリ仕立て、栗のクリーム・ソース、イタリア産白トリュフと共に

*

“KUE” Poêlée, Sauce Vin Blanc au Caviar Oscietre
クエのポワレ、ヴァン・ブラン・ソースとオシエトラ・キャヴィア

*

下記の 2 種類の料理からお好みのものをお選び下さいませ。

Noisette d’Agneau en Croûte “Maria Callas”
仔羊のパイ包焼き、マリア・カラス風

又は

Aiguillette de Canard Col-Vert rôti “Saint-Hubert”
青首鴨のロースト、サン・チュベール風

上記 2 種類の料理が苦手の方は「和牛フィレ肉とフォワ・グラのロッシェニ好み」にご変更可能です。

Filet de Bœuf “Rossini”, Sauce Périgueux
和牛フィレ肉とフォワ・グラのロッシェニ好み、ペリグー・ソース

*

Dessert à Notre Façon
シェ・イノ特製デザート

*

Petit-Four
プチ・フル

*

Café ou Thé ou Infusion d’Herbes
コーヒー又は紅茶、ハーブティー