

SEPTIÈME

Brasserie & Bar

JOYEUX NOËL

CHRISTMAS DINNER

クリスマス ディナー

Décembre 21 à 25, 2018 | 12月21-25日

12,000

Including A Glass Of Champagne Louis Roederer, Brut Premier NV

コースにはグラスのルイロデレールブリュットプルミエが含まれます

Wine Pairing ¥5,500

お食事に合わせてワインマッチングもご用意しております

Trio de la Mer

Sauce Américaine

海の幸の三種盛り

ソースアメリカネ

Louis Roederer, Brut Premier NV

S

Pâté de Campagne

Foie Gras Sauté

Moutarde de Dijon au Cassis

自家製パテ

フォアグラのソテー

カシスマスタードディジョン

Jean Rijckaert, Nobles Terroirs, Vieilles Vignes, Bourgogne, France 2016

S

Confit de Canard

Escargots à la Bourguignonne

Jus au Vin Rouge

鴨のコンフィ

エスカルゴブルギニオン

赤ワインソース

Francois d' Allaines, Bourgogne, France 2015

S

Bavette de Wagyu

Yanagi Matsutake

Pomme Purée et Sauce à la Truffe

和牛ハラミ

柳松茸

マッシュドポテト トリュフソース

Mouton cadet Réserve, Baron Philippe de Rothschild, Médoc, France 2015

S

Bûche de Noël

ブッシュドノエル

BlackSmith, Alameda Seaport, White Dessert Wine, Bourbon Barrel Aged, California, USA NV

Mignardises

ミニャルディーズ

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

上記は消費税を含む金額で別途10%サービス料を加算させていただきます。