



新春フレンチコース New Year's French Course

¥20,872 (¥16,698) [稅·毋込] 【要予約】

北海道産つぶ貝のタルタル キャビア添え ワンスプーン New Year's Amuse-bouche Whelk (from Hokkaido) Tartar, Caviar Decoration

昆布締めした真鯛のカルパッチョ いくらと彩りサラダ 2色のバルサミコソース

Red Sea Bream Carpaccio marinated in Kelp with Salmon Roe and Colorful Salad 2 kinds of Balsamic Sauce

琥珀色のコンソメスープ 松茸入り Consommé Soup with Matsutake Mushroom

> 舌平目のグラタン『ボンファン 2025』 Sole Gratin Bon Femme Style

国産牛ヒレ肉のグリル クリーミーな軽く仕上げたフォアグラソース モリーユ茸のブレゼと温野菜添え Grilled Fillet of Domestic Beef with Braised Morel Mushroom Creamy Foir Gras Sauce, Steamed Seasonal Vegetables

フレッシュフルーツとグァバのスープ仕立て バニラアイス添え 緑のクランブルをあしらえて Vanilla Ice Cream with Fresh Fruits and Guava Soup **Crumbles Decoration**

> コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

