



Christmas Menu

Hors-d' oeuvre

前菜の盛り合せ

エスカルゴのブルギニョン

ランプフィッシュのキャビア

信州サーモンの自家製スモーク

ブルサンチーズのタルト

鶏レバーのパテ

信州香原豚のリエット

季節野菜のピクルス

白身魚のテリーヌ

鱈とじゃがいものアクラ

ムール貝の漁師風

ハーブとチーズのーロパイ

Soupe

バターナッツ（かぼちゃ）のポタージュ

Poisson

甲殻類のフリカッセ パイケース仕立て

Viande

ローストチキン 季節の根菜添え

Dessert

クリスマスデザート

Cafe

コーヒー

