

クリスマスランチコース

¥6,500(税込)

— 前菜 —

アワビとズワイガニ モッツアレラチーズのガトー仕立て
シャンピニオンデュクセルリングジャガイモ セロリラヴのビュレ
昆布茶のジュレ エディブルフラワー クレイジービーふり柚子

— 魚 —

寒平目と冬野菜のナージュ仕立て ベビーリーフ

— 肉 —

国産 A5 黒毛和牛とフォウグラのロッシーニ風 赤ワインソース

— デザート —

代官山チーズケーキ

Pain et café

クリスマスディナーコース

¥14,800(税込)

グラス シャンパーニュ付き

— アミューズ —

ビーツのムースと緑の泡クリスマスカラーで

— 前菜 —

アワビとズワイガニモッツアレラチーズのガトー仕立て
シャンピニオンデュクセルリングジャガイモ セロリラヴのビュレ
昆布茶のジュレ エディブルフラワー クレイジービーふり柚子

— 魚 —

寒平目と冬野菜のナージュ仕立て ベビーリーフ

— 肉 —

国産 A5 黒毛和牛とフォウグラのロッシーニ風ソースベリグー

— デザート —

代官山チーズケーキ

Pain et café