

# 2021 クリスマスランチコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインをお召し上がりください

## ○アミューズ

・柏産ニンジンのムースとキャビア

## ○冷菜

- [
- ・ 鮮魚のカルパッチョと生ウニ、玉ねぎのパンナコッタ ジリオスタイル
  - ・ アンガス牛とスパイスのテリーヌ 柏野菜のピクルス

## ○温菜

・ イタリア産3種類のチーズたっぷりのパングラタン

## ○パスタ

・ 佐賀産小エビと柏産コマツナ、イタリア産カラスミのスパゲッティ

## ○肉料理

・ 鴨のローストと鴨コンフィのパイ包み焼  
キリストの涙のソース フォアグラを削りかけて

## ○デザート

・ パネトーネのプリンとあまおうのクレープ包み

カフェ

# 2021 クリスマスディナーコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインをお召し上がりください

## ○聖夜の序章

・イタリア産キャビアとジェラート

## ○冷菜

・鮮魚のカルパッチョと生ウニ、玉ねぎのパンナコッタ ジリオスタイル

## ○温菜

・アンコウとアンキモとジャガイモのソテー タイムの香り ジュのソース

## ○温菜

・エゾ鹿のカルボナーデと半熟卵 24 か月熟成パルミジャーノのクロッカント

## ○パスタ

・イカ墨のスパゲッティ 本マグロと九条ネギ、ドライトマト、自家製カラスミ

## ○魚料理

・特撰鮮魚ソテーと蝦夷アワビの煮込み 濃厚なオマール海老のソース

## ○肉料理

・鹿児島産 A5 黒毛和牛サーロインとフォアグラのロースト  
キリストの涙のソース 黒トリュフがけ ロッシーニスタイル

## ○デザート

・福岡産あまおうのドーム

ショコラ、カフェ

# 2022 新年特別ランチコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインを  
お召し上がりください

## ○アミューズ

・白子産青のりと焼きリゾットのスープ

## ○冷菜

- ・のカルパッチョとキャビア、玉ねぎのパンナコッタ ジリオスタイル
- ・短角牛とスパイスのテリーヌ 柏野菜のピクルス

## ○温菜

・イタリア産3種類のチーズたっぷりのパングラタン

## ○パスタ

・佐賀産小エビと小松菜、伊産カラスミのスパゲッティ

## ○肉料理

・アンガス牛と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース  
仏産黒トリュフとフォアグラを削りかけて

## ○デザート

カフェ

## 2022 新年特別ディナーコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインを  
お召し上がりください

### ○アミューズ

・白子産青のりと焼きリゾットのスープ

### ○冷菜

・のカルパッチョとキャビア、玉ねぎのパンナコッタ ジリオスタイル

### ○温菜

・北海道産鱈白子のパイ包み焼 オマールエビのソース

### ○温菜

・伊産豚と旬の根菜の煮込み

### ○パスタ②

・博多地鶏と新筍のラグーソース スパゲットーニ 24 か月熟成パルミジャーノの香り

### ○肉料理

・黒毛和牛A3と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース  
仏産黒トリュフとフォアグラを削りかけて

### ○デザート

カフェ

※仕入れ状況によりメニューを予告無く変更する事が御座います。予めご了承下さい。

※アレルギー・お苦手な食材をお持ちのお客様は御予約の際にお申し付けください