# *Christmas Lunch*
# *¥11,000*

*Amuse*

本日のアミューズ

*Hous-d'oeuvre froid*

伊勢鮪　藁焼き　菊芋　山葵　マイクロ赤紫蘇

*Hous-d'oeuvre chaud*

白子　カリフラワー　ジュドオマール

*Poisson*

伊勢真鯛　蕪蒸し　和みリゾット　柚子胡椒　浅利のブイヨン

*Viande*

飛騨牛ランプ　アッシパルマンティエ　冬野菜　トリュフソース

*Dessert*

苺　フロマージュブラン　メレンゲ

*Mignardise / Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR 尾上別荘

# *Christmas Dinner*
# *¥19,800*

*Amuse*

オシェトラキャビア　根セロリ　リンゴ　レムラード
ブランダード　パイティ　レモンクーリ
フォアグラ　ブリュレ　サツマイモ　オレンジ　あんぽ柿

*Hous-d'oeuvre froid*

伊勢鮪　藁焼き　菊芋　山葵　マイクロ赤紫蘇

*Hous-d'oeuvre chaud*

オマール海老　カリフラワー　アーモンド　ジュドオマール

*Poisson*

金目鯛　蕪蒸し　和みリゾット　からすみ　柚子胡椒　浅利のブイヨン

*Viande*

伊賀牛フィレ　アッシパルマンティエ　冬野菜　トリュフソース

*Dessert*

苺　フロマージュブラン　メレンゲ

*Mignardise /Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR
尾上別荘