Dîner de fin d'année et du Nouvel An

イヤーエンド＆ニューイヤーディナー ～雪国新潟の味覚を祝して～

Year-End & New Year Dinner

Tartare du Nouvel An aux crevettes japonaises et à la daurade marinées au varech, aromatisé au yuzu

（アミューズ）日本海南蛮エビと真鯛の昆布締め 新春のタルタル ゆず風味

Kombu-cured Sea Bream and "Nanban" Shrimp from the Sea of Japan, with a New Year-style Tartare and a Yuzu Flavored

Truite Miyuki et bretzel aux légumes, crème fumée au caviar et à la feuille d'or, homard, pétoncles et crabe façon jardin

美雪ますと野菜のプレッツェ スモーククリームのキャビア金箔飾り オマール海老 帆立貝 カニのジャルダン風

Miyuki-masu trout and vegetable pressé, topped with smoked cream, caviar, and gold leaf; served with lobster, scallops, and crab, arranged "jardin-style"

Velouté de bardane à l'écume de champignons

ゴボウのヴルーテ マッシュルームのエキューム

Burdock Velouté with Mushroom Foam

Dorade royale cuite à la vapeur avec du saké de Niigata, servie avec une sauce beurre blanc au vin d'Echigo

新潟の酒で蒸した甘鯛 越後ワインのブールブランソース

Tilefish steamed in Niigata sake, served with an Echigo wine beurre blanc sauce

Granité aux pommes et au Calvados

リンゴとカルヴァドスのグラニテ

Apple and Calvados Granita

Filet de bœuf Wagyu grillé avec foie gras poêlé, fricassée de légumes d'hiver et sauce aux morilles

黒毛和牛フィレ肉の網焼き フォアグラのポアレと冬野菜のフリカッセ モリーユソース

Grilled Japanese Black Wagyu fillet, pan-seared foie gras, and a fricassee of winter vegetables, served with a morel mushroom sauce

Crème d'Ange et compote de poires Le Lectier avec glace Echigo

クレームダンジュとル・レクチェのコンポート 越後ジェラート添え

Crème d'Anjou and Le Lectier pear compote, served with Echigo gelato

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea



Pain

パン

Bread

¥23,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。　料金には、サービス料・消費税が含まれております。
当店における食物アレルギー対応につきましては、特定原材料８品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。
特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。　当社では、すべての飲食物を同一環境で取り扱うため、特定原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。　当社のアレルゲン情報（特定原材料8品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。　お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料8品目以外の対応は致しかねますのでご了承ください。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Prices include service charge and consumpiton tax.
Accommodations regarding food allergies at our restaurant. Shall cover only the eight speciic raw materials(shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, egg, dairy peanuts) that manufacturing companies etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Laveling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight specific raw materials are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight specific raw materials.