Joyeau Noël

クリスマスディナー ～雪国に降る聖夜のきらめき～

Christmas Dinner

Tartare de crevettes de la mer du Japon, prosciutto de porc doré affiné sous la neige et gougères au fromage aromatisé au kanzuri

（アミューズ）日本海南エビのタルタル 雪室熟成黄金豚の生ハム かんずり風味チーズのグジェール

*Tartare of *nanban* shrimp from the Sea of Japan, prosciutto of *yukimuro*-aged "Golden Pork," and *kanzuri*-spiced cheese gougères*

Truite Miyuki mi-cuit, dorade marinée au varech, blanc-manger de chou-fleur, garniture de caviar façon jardin, arôme de yuzu

美雪ますのミ・キュイ 真鯛の昆布締め カリフラワーのブランマンジェ 菜園仕立てキャビア飾り 柚子の香り

"Mi-Cuit" by Miyuki Masu: Kelp-cured red sea bream, cauliflower blancmange, garden-style presentation, garnished with caviar and Yuzu flavored

Niigata flet Viennoise avec un accord de saké Kakurei Junmai Daiginjo et de vermouth

新潟産平目のヴィエノワーズ 鶴齢純米大吟醸とヴェルモット酒のマリアージュ

Flounder from Niigata "à la viennoise," paired with Kakurei Junmai Daiginjo and vermouth

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 domestique rôti, accompagné d'une fricassée de légumes d'hiver et d'une sauce au vin rouge parfumée à la truffe

国産牛フィレ肉のロティ 冬野菜のフリカッセ トリュフ香る赤ワインソース

Roasted Japanese beef fillet, fricassee of winter vegetables, and a red wine sauce infused with truffle

Une harmonie de compote de poires Le Lectier et de chocolat blanc, de mousse au matcha et de glace Echigo

ル・レクチェのコンポートとホワイトチョコレートのハーモニー 抹茶のムースと越後ジェラート

A harmony of Le Lectier pear compote and white chocolate, served with matcha mousse and Echigo gelato

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea



Pain

パン

Bread

¥18,000

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.