

X'masランチコース

12月21日(土)～25日(水)

お一人様 ¥8,500(税込) ¥9,775(税サ込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

アミューズギュール 2種

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

山梨県産サーモン“富士の介”のマリネ
グリビッシュソースとピーツのヴィネグレット

§

ースープ Soupー

カリフラワーのポタージュ デュバリー風
ブロッコリーのタブレとカレーオイル

§

ー魚料理 Fish dishー

帆立と海老のヴォロヴァン
アメリカーナソースとポルトルージュのアクセント

§

ー肉料理 Meat dishー

オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ
ポワブラードソースのマーブル仕立て

§

ーデザート Dessertー

Bar蒼 特製クリスマスデザート

§

ーお飲み物 Drinkー

【お料理に合わせたペアリングセット】

3杯セット(シャンパーニュ、白・赤ワイン) ¥6,600(税込)

4杯セット(シャンパーニュ、白・赤ワイン、貴腐ワイン) ¥8,800(税込)