

# *Noël Déjeuner*

(12/20 ~ 25)

## *Mousse aux "AMAEBI"*

甘エビのムースと海の幸 ノエルのイメージで

## *Feuilleté aux Champignon et Foie-gras*

ランド産フォアグラときのこのフィユテ

## *"KURO MUTU" Poêle avec Légumes d'Hiver*

*Parfumée de Pernod*

黒ムツのポワレ 冬野菜

パステイス風味

## *Rôti d'Aloyau*

英国の伝統料理ローストビーフを

エルガーハウスのスタイルで

## *Dessert*

クリスマスデザート

## *Café ou Thé*

コーヒー又はティー

## *Pain et Beurre*

パンとバター

## *Menu de Saison*

Lunch A 前菜 + 魚料理又は肉料理 + デザート ¥3,990

Lunch B 前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート ¥5,250

### **前菜**

*Feuilletés aux Champignons et S.T Jacques*

本日入荷のきのこ帆立貝のフユテ

又は

*Foie-gras Renversée aux Truffée*

トリフの入ったランド産フォアグラのプリン仕立て

又は

*"TARABAGANI" Tartare*

タラバガニのタルタル 秋の野菜添え

又は

*Homard et Crustacés*

オマール海老と甲殻類のユズ風味

### **魚料理**

*La Pêche du jour du Marché de "MISAKI"*

三崎港より直送 本日入荷のお魚を本日の調理法で

### **肉料理**

*Canard Challandais et Foie-gras Rossini*

シャラン産鴨とランド産フォアグラのロッシェニ風

又は

*Ragoût de Bœuf avec Petits Légumes*

米沢牛バラ肉の赤ワインソース煮 野菜を添えて

又は

*Chevreuril Sauté au Confit de Gingembre*

エゾ鹿フィレ肉のソテー しょうがのコンフィ マロン添え

又は

*Filet de Veau Rôti avec Ris de Veau*

仔牛フィレ肉のロティ リードヴォーとともに

### **デザート**

*Compote de Poires et Mousse Caramel*

洋ナシのコンポートとキャラメルのみース

又は

*Aujourd'hui Dessert*

今日のデザート

又は

*Assortiment de Gâteau*

ガトーの盛り合わせ

ティー 又は コーヒー