

GRAND MENU DE NOËL

¥ 45,000

23.12.2021 - 25.12.2021



Chilled langoustine, reduced broth and gold caviar
赤座海老の冷製 濃縮したナージュ キャビア・ゴールド

Potatoes gratinated with aged Comté, tuber melanosporum
じゃがいものグラチネ 熟成コンテ メラノスポーラム

Confit hirame from Hokkaido, cauliflower and Tartufi di Alba
北海道産平目のコンフィ カリフラワーとアルバ産タルトフィ

Abalone and black truffle in bread crust, Champagne zabaglione
鮑と黒トリュフ パンのクルート シャンパーニュのサバイヨン


Albufera-style hen chicken quenelle, seared salsify
雉のクネル アルビュフェラ 牛蒡のドレ

Beef tenderloin smoked with vine shoot, bordelaise sauce
葡萄蔓で燻製した牛フィレ肉 ソース・ボルドレーズ

Fresh and matured cheeses from Mr Antony
ムッシュ アントニーのフロマージュ

Seasonal citrus, rosé Champagne granité
季節の柑橘 ロゼ・シャンパーニュのグラニテ

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo
東京の工房から届いたショコラ・アラン・デュカス



MUNI
ALAIN DUCASSE

上記税込表示価格に別途サービス料12%を頂戴いたします

ALL PRICES ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 12% SERVICE CHARGE