



# La・mujica 2015 X`mas dinner

12/21<mon>~25<fri>

下記より、各料理一品ずつお選び下さい

## 前菜 Entrée

三陸産牡蠣と自家製スモークサーモンのタルタル

又は

フォアグラのポワレと温かい三浦大根(軍鶏コンソメでのコンポート)

## 魚料理 Poisson

佐渡ヶ島産天然寒ブリのポワレ 柚子が香るオランダーズソースで

又は

オマールエビ(1/2尾)、そのエッセンスと共にグラタン仕立て +500

## 肉料理 Viande

バルバリー鴨のロースト 南仏産オリーブのジューシーなソース

又は

パンデピスの衣をまとったエゾ鹿のソテー 十和田産山ブドウと赤ワインのソース

## デザート Dessert

焼きたて! スフレッシュコラ、フランボワーズのフォンダン タヒチ産バニラのアイスクリーム

又は

サンタクロースからの贈り物 島根産食用薔薇とイチゴの宝石箱

## 自家製パン pain & カフェ Cafe

お1人様 ¥5000 (税抜・サービス料は頂いておりません)

シェフ渾身のスペシャルディナーをお楽しみください!

ご予約、心よりお待ちしております03-3565-3337

