

東京六本木ロータリークラブ
クリスマス夜間例会

Menu

Ehime sea bream tartar
Zuwai crab and avocado mille-feuille, caviar
Smoked fruit tomato coulis, lemon oil, Sardegna bottarga
愛媛県産真鯛のタルタル
ズワイ蟹とアボカドのミルフィーユ仕立て キャビア
軽くスモークした完熟トマトのクーリとシトロネット
サルデーニャ産ボツタルガ添え

Double boiled Japanese mushroom and chicken consommé, puff pastry
国産茸と鶏のダブルコンソメスープ パイ包み焼き

Roasted Japanese beef tenderloin, foie gras
Black truffle sauce, Hokkaido potato gratin
Steamed vegetables
国産牛フィレ肉とフォアグラのロースト
高貴な香り黒トリュフのソース 北海道産ポテトのグラタン
野菜のスチームとともに

Berry tart, vanilla ice cream, marinated strawberry
ベリーのタルト バニラアイスクリームと女峰のマリネ クリスマス飾り

Coffee
コーヒー

2016年12月19日(月)2階 コリアンダー
グランド ハイアット 東京