

Christmas Dinner A

レストラン ル・クール神戸 クリスマスディナー A

2020年12月14日(月)～12月23日(水)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

たんのう

但農どりと黒トリュフのプレス ラヴィゴットソース

Pressé de poulet de Tajima et de truffes noirs, sauce ravigotte

フォアグラのポワレ 地元産ポテトと日向牧場のチーズ

Foie gras poêlé et pommes de terre de pay et fromages de Hyuga

かすみ

あさご

香住カニと朝来の岩津ねぎのスープ

Soupe de poisson de roche et crabe de Kasumi et poireaux d'Iwatu

オマール海老のフィユテ サフラン香るソース

Feuilleté de homard , sauce au safran

ニュージーランド産仔羊のロティ バジル風味のキヌア

Côtelette d'agneau de Nouvelle-Zélande rôti , son jus au thym et céréales au basilic

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

Dessert "Noël" maison

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー

Café

20,000

グラスワイン ペアリングセット

ソムリエがコースのお料理に合わせて1杯ずつワインをチョイスいたします。

Glass Wine Pairing Set

9,000

(ハーフサイズ 5,000)

※各種アイスティーや、カクテルのご提案もご用意しております。

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.