

ル・クール神戸 クリスマスディナー

12月16日(土)~12月25日(月)限定

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

河内鴨とクルミ香るビーツ
Canard de Kawachi et betterave rouge parfumé au noix

ホタテのロティ パセリのヴィエノワーズ風
Noix de st-jacques rôties en Viennoise au persil

オマール海老と香住カニ 朝来産岩津ねぎのスープ
Soupe de crustacés, crabe de Kasumi, et homard et poireaux d'Iwatsu

兵庫県産キノコとり・ド・ヴォーのフィユテ
Feuilletés aux champignons de pays et de ris de veau

淡路産鮑と淡路三年とらふぐのベニエ キャビアと共に
Ormeau d'Awaji et beignet de Fugu d'Awaji ,sauce au caviar

シャンパンのグラニテ
Granité aux champagne

特選牛フィレ肉のロッシェニ風
Filet de bœuf façon Rossini

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

コーヒー又は紅茶
Café ou Thé

28,000 (税込 30,800)

※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、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.