

# Christmas Dinner A

レストラン ル・クール神戸 クリスマスディナー A

12月14日(土)～12月20日(金)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

ぼんしゅうひやくにち 播州百日どりのバロティーヌと黒トリュフ 播磨金ゴマソース

Ballottine de poulet de "Bansyu", et truffes noir ,sauce au "sésam d'or"

フォアグラのポワレとパルメザンチーズリゾットのココット

Foie gras poêlé et risotto à la parmesanne en cocotto

かすみ 香住ガニのブイヤベース

Soupe de crabe façon Bouillabasse

柚子香るラングスティヌのフィユテ プレヴァル風

Feuilleté de langoustine parfumé au Yuzu, sauce Brébal

ニュージーランド産仔羊のロティ タイム風味のジュとパセリのソース

Côtelette d'agneau de Nouvelle-Zélande rôti ,son jus au thym et sauce au persil

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

20,000

## ワインペアリング

3種 120ml 4,500

60ml 2,500

4種 120ml 6,000

60ml 3,500

※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.