

Christmas Dinner C

レストラン ル・クール神戸 クリスマスディナー C

2020年12月24日(木)～12月27日(日)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

かすみ

香住カニとキャビア カリフラワーのクリーム

Crabe de Kasumi et crémeux de chou-fleur au caviar

フォアグラのポワレ シナモン風味のパンペルデュ

Foie gras de canard poêlée et pain perdu cannelle

鮑のソテーと雲丹 紫蘇の香り

Sauté d'ormeau et oursin, parfumé au shiso

オマール海老の生姜風味のコンソメ

Consommé de homard bleu au gingembre

あわじしま

淡路島3年とらふぐのベニエと朝来の岩津ねぎ

あさご

いわつ

Beignet de Fugu d'Awaji et poireaux d'Iwatu

いちごのグラニテ シャンパンと共に

Granité aux fraises et au champagne

神戸牛ロース肉のグリエ トリュフ風味

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et truffes

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

30,000

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스티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.