

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15日(土)～12月21日(金)、25日(火)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

フランス産ホロホロ鳥のテリーヌ トリュフ香るサラダを添えて

Terrine de pintade et salade aux truffes de France

かすみ
香住ガニと岩津ねぎのラビオリ仕立て

Ravioli de Crabe de Kasumi et de poireaux d'Iwatsu

優しく火を入れた黒毛和牛とフォアグラのポトフ風

Pot-au-feu de bœuf au foie gras

舌平目のポーピエットとホタテのポワレ 香草香るクリームソース

Paupiette de sole et St-Jacque poêlée, Sauce verte au herbes

たじま
但馬鴨のロティ ごぼうとビーツのソースで

Poitrine de canard de Tajima rôti ,sauce à la bardane et à la betterave rouge

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.