

THE MAGRITTE Restaurant X'mas Special
MENU

9,240 円(税サ込)

Hors-d'œuvre

国産本鮪 生帆立貝柱のタルタル
半熟玉子添え
スパイシーマヨネーズソース グラナパダーノのクロカンテと共に

Soupe

クリームパンプキンポタージュ
エキストラバージンオリーブオイルの香り

Poisson

天然真鯛のポワレ
大葉と茗荷のスウィートポン酢ソース

Viande

100%血統最高級イベリコ豚ベジータロースのロティ
ホースラディッシュの香るマデラソース

Dessert

パティシエール特製デザートプレート

Pain

焼き立てパン
栗国の塩 フランス産最高級エシレバター レバノン産オリーブオイルヌーヴォー

13,860 円(税サ込)

Amuse

北陸直送香箱蟹のグラス
金時人参のピューレ コンソメジュレ 生雲丹添え

Hors-d'œuvre

最高級ブランド‘氷見の寒鰯’プレート
色々な仕立てで

Soupe

クリームカリフラワースープ
山葵とフランス産冬トリュフの香り

Poisson

甘鯛のムニエル 生帆立貝柱のソテー
柚子風味のブルブランレジェール

Viande

フランスヴァンデ産ビュルゴー家のシャラン鴨ロティ
スーラル社フォアグラソテー添え
グリーンペッパーの香るメープルフォンドヴォーソース

Dessert

パティシエ特製デザートプレート

Pain

焼き立てパン
栗国の塩 フランス産最高級エシレバター レバノン産オリーブオイルヌーヴォー

23,100 円(税サ込)

Amuse

活鮎のオリーブ油コンフィ
和風ジュレと国産丸大豆クリームと共に

Hors-d'œuvre froids

北陸直送ノドグロの軽いスモーク
フルードゲランド タヒチアンライムの香り

Hors-d'œuvre chauds

フランススーラル社フォアグラソテー
グリオットチェリーソース

Soupe

聖護院かぶらのクリームポタージュ

Poisson

北海道産キンキのムニエル
渡り蟹と小海老のビスク風ソース 冬トリュフの香り

Sorbet

柚子風味のお口直し

Viande

岡山県産黒毛和牛「千屋牛」サーロイン、フィレスステーキ
旬野菜と共に

Dessert

パティシエール特製プレート

Pain

焼き立てパン

栗国の塩 フランス産最高級エシレバター レバノン産オリーブオイルヌーヴォー