# NOËL LUNCH



# NOËL FAUCHON ノエルフォション ¥16,000

# ENTRÉE

Galantine de faisan et de homard aux pistaches 雉とオマール海老、ピスタチオのガランティーヌ

### POISSON

Mi-cuit de maquereau espagnol, taro et poireau de Kujo fondant 寒サワラのミキュイ 海老芋と九条ネギのフォンダン

### VIAANDE

Canard d'Ōmi et foie gras, sauce poivrade 近江鴨とフォアグラ ポワヴラードソース

Filet de bœuf d'Ōmi et légumes d'hiver grillés au charbon de bois +¥3,000 +3,000円で「近江牛フィレ肉と冬野菜の炭火焼き」に変更

**DESSERT** 

Bisou Bisou Noël ビズビズNoël

# NOËL DINNER



# NOËL FAUCHON ノエルフォション ¥22,000

#### **AMUSE**

Chou-fleur et crabe des neiges, caviar Osciètre カリフラワーとズワイガニ オシェトラキャビア

# ENTRÉE

Galantine de faisan et de homard aux pistaches 雉とオマール海老、ピスタチオのガランティーヌ

## ENTRÉE CHAUDE

Feuilleté de coquilles Saint-Jacques et truffes noires ホタテ貝と黒トリュフのフイユテ

### POISSON

Mi-cuit de maquereau espagnol, taro et poireau de Kujo fondant 寒サワラのミキュイ 海老芋と九条ネギのフォンダン

### VIANDE

Canard d'Ōmi et foie gras, sauce poivrade 近江鴨とフォアグラ ポワヴラードソース

Filet de bœuf d'Ōmi et légumes d'hiver grillés au charbon de bois +¥3,000 +3,000円で「近江牛フィレ肉と冬野菜の炭火焼き」に変更

**DESSERT** 

Bisou Bisou Noël ビズビズNoël