

Christmas Lunch Menu

¥ 8,000 【税込 ¥ 8,800】



Amuse-bouche

三浦で収穫された白菜とシラスのメリメロ
明太子の曇和えを添えて

Hors - d'oeuvr e

3種の肉と三浦で育った旬野菜のアンサンブル

Soupe

冬葱と椎茸のポタージュ ベーコン風味のカプチーノと共に

Poisson

下記のお料理より一品お選び下さい

1, 真鱈のムニエル 海胆のクレメ 柚子の香りと共に

2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,100 (税込 ¥1,210)

3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい

1, じっくり煮込んだ牛タンのプレゼ トリュフ風味 三浦大根のステーキと共に

2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

Dessert

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ 本日のスタイルで

Pain

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei



Christmas Dinner Menu

¥ 16,000 【税サ込 ¥ 19,360】



Amuse-bouche

聖夜のアミューズブーシュ

Hors - d'oeuvr e

千葉県産・一本釣り金目鯛とタラバ蟹のユニラテラル
カリフラワーのクレメとキャビア添え

Deuxième

オマール海老の低温調理と海胆のフラン 柚子の香るエッセンスと共に

Soupe

青森産・林檎の冷たいスープ パリソワール風 カルバドスの香りと共に

Poisson

長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と海の幸のブイヤベース

Granite

デコボンとミントのグラニテ

Viande

本日の特選和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフの香るマディラソース

Dessert

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ

Mignardises

本日の4種ミニャルディーズ

Pain

本日の焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei

