Christmas Lunch Course

12/20 [sat] - 12/25 [thu]

Amuse

Gougère, Saint-Jacques et Boutargue

Gougère with Scallop and Bottarga

グジェール ホタテとカラスミ

Entrée

Homard Mi-Cuit, Sauce Framboise

Lobster Mi-Cuit with Raspberry Sauce

オマール海老のミキュイ フランボワーズソース

Poisson

Dorade Poêlée et Foie Gras

Pan-Seared Sea Bream and Foie Gras

真鯛とフォワグラのポワレ

Viande

Filet de Bœuf Wagyu Grillé, Sauce Truffe

Grilled Japanese Black Beef Sirloin with Truffle Sauce

黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース

Dessert

Fondant au Chocolat

フォンダンショコラ

¥8,000

[税込8,800]

LE BISTRO KITASANDO

03-6635-1030

RESERVATION

Christmas Dinner Course

12/24 [wed] - 12/25 [thu]

Amuse

Gougère, Saint-Jacques et Caviar

Gougère with Scallop and Caviar

グジェール ホタテとキャビア

Entrée

Pâtes Froides à l'Abalone d'Ezo et Oursin

Cold Pasta with Ezo Abalone and Sea Urchin

蝦夷アワビとウニの冷製パスタ

Deuxième

Œufs Brouillés à la Truffe, Sauce Vin Rouge

Truffle Scrambled Eggs with Sauce Vin Rouge

トリュフのスクランブルエッグ ソース・ヴァンルージュ

Poisson

Homard et Shirako, Crème de Homard

Lobster and Cod Milt with Crème de Homard Sauce

オマール海老と白子 クレームドオマール

Viande

Filet de Bœuf Jōshū et Foie Gras, Rossini

Jōshū Beef Filet Mignon and Foie Gras, Rossini Style

上州牛フィレ肉とフォワグラ ロッシーニ

Dessert

Mille-Feuille au Praliné

Praline Mille-Feuille

プラリネミルフィーユ

Petit Four

Financier

小菓子（フィナンシェ）

¥16,000

[税込17,600]

RESERVATION

LE BISTRO KITASANDO 03-6635-1030