

Kumey's Noel Menu

<A コース ¥5,000>

Amuse

三陸産 殻付き生牡蠣 赤ワインビネガーソース
(またはエシャロットとベーコンのポッシュェ)

Special Hors d'oeuvre

特選オードヴル盛り合わせ (カルパッチョ サルピコンソース、
キャビア、カラスミ、スモークカナール、生ハムとイチジク)

Le Viande (以下より一品)

十勝産ミルクフェッド仔牛 “らんぷ” のロティ ペリグーソース
または
北海道産エゾジカ骨付きロースのグリエ ポワヴラードソース

<B コース ¥7,000>

A コースの内容に加えて

Entrée choude

ハンガリー産フォアグラのポワレ フランボワーズソース

<C コース ¥10,000>

A 及び B コースの内容に加えて

Le Poisson

カナダ産オマール海老のロティ アメリケーヌソース