

# Christmas dinner

## Antipasto

フレッシュ牡蠣 1ピース

平貝のムース ソースヴェルト

## Primo Piatto

かぶらのポタージュと車海老のパートフィロ包揚げ

鴨のアルフォルノ マンダリン風味

バゲット

## Onomichi 海鮮

布刈瀬戸の鯛と瀬戸内魚介のカルパッチョ 鱈の軽い燻製

## Second' piatto

あここのポワレ タブナード 菊芋のソフリット

みのり牛フィレ肉のビステッカ ソースエストラゴン

## Dolce

おのみち苺のブランマンジェ キャンドル仕立て

ショコラテリーヌ ソースフランボワーズ

Caffe or Tea