

Xmas Dinner

12.23 FRI - 12.25 SUN

2部制 18:00~ / 20:00~

◎ドリンクは別途ご注文となります。

THE JAPONAIS NIIGATA

お一人様 ¥8,000 (サ・税込)

- Amuse 鴨肉のコンフィ・クロワッサンサンド
- Entree 海の恵みと冬野菜のガトー仕立て
- Soupe さつまいもの一口ポタージュ
- Poisson 真鯛のポワレ・アンティープ風
- Viand 牛フィレ肉のグリル・ボルチーニ茸添えマルサラソース
- Dessert フレッシュフルーツのグラチネアイスクリーム添え
コーヒー・紅茶

お一人様 ¥10,000 (サ・税込)

- Amuse ボタン海老のエスカバッシュ・ピンチョス
- Entree フォアグラのテリーヌ自家製リングジャムと共に
雪丹のスクランブルエッグ 帆立貝のタルタル
- Soupe パイに包まれたきの子のクリームスープ
- Poisson ズワイとタラバ蟹のルーローフレッシュハーブソース
- Granite 洋梨とゆずのグラニテ
- Viand 特選牛ロース肉のロースト赤ワインソース
又は 鹿肉ソテーグランベルヌール風ポワフレードソース
- Dessert ナッツの香りのチョコレートテリーヌと
2種のシャーベット添え かわいい苺と共に
コーヒー・紅茶



ザ・ジャポナイズ新潟
新潟県新潟市中央区万代2-2-2

Tel.025-240-0010
www.japonais.cc

AFFRANCHIR

お一人様 ¥6,000 (サ・税込)

- Entree サーモンと帆立のタルタル ジャルダン風
- Soupe 蕪のポタージュスープ 有機人参のピューレと
- Poisson トマトに包まれたカンパチのレアグリル
ケッパーとバルサミコのソース
又は
- Viand フォアグラと茸を詰め込んだ
地鶏のロール仕立て
- Dessert オレンジとそのジュレ
クレームブリュレとバニラアイスと共に

お一人様 ¥8,000 (サ・税込)

- Amuse 一口アミューズ
- Entree 海の幸と有機野菜のサラダ仕立て キャビア添え
- Poisson 寒鱈のポワレ ポロ葱のアラクレーム
赤ワインのソース
- Viand フランス シャン産鴨胸肉のロースト
トリュフ風味のポワブルソース
- Dessert りんごのコンフィチュールとリコッタチーズのムース

お一人様 ¥10,000 (サ・税込)

- Amuse 一口アミューズ
- Entree froides 3種のオードブル盛り合わせ
- Entree chaudes フォアグラのポワレ 赤い果実のソース
- Soupe カリフラワーのポタージュスープ
- Poisson 本日の鮮魚と海老のクレベネット包み
ソース ジュードオマール
- Granite シャンパンのグラニテ
- Viand 国産牛ヒレ肉のポワレ トリュフソース
- Dessert ホワイトチョコのムース カプチーノ仕立て
コーヒー風味のチュイルを添えて



アーフランシエルクイーンズコート
新潟県上越市下門前872-1

Tel.025-539-0008
www.affranchir.cc