



フレンチレストラン  
一ツ木町倶楽部

Xmas

DINNER COURSE

2020.12.19.sat-27.sun 18:00-22:30(L.O.21:00)

一ツ木町倶楽部からクリスマスにふさわしい  
岡田シェフの華やかなディナーをお届けします。

乾杯ドリンク

Amuse bouche

一口のお愉しみ

Entre

本鮪のミキューイ バジル風味

Entre chaud

フランス産フォワグラのソテー

Poisson

平目のポワレ ブイヤベース仕立て

Granite

シャンパンのグラニテ

Viande

黒毛和牛のポワレ

Dessert

クリスマススノードーム

¥18,000 (税・サ別)

フレンチレストラン一ツ木町倶楽部  
ご予約・お問い合わせ  
03-6441-0908

シェフ 岡田秀俊

イル・ド・フランス、ル・プティブドンを経て渡仏し、フランスの3ツ星レストラン「マルクヴェラ」、1ツ星レストラン「レ・ダブルイトレーズ」で本場の味と技術を学ぶ。帰国後「ロオジエ」「エメ・ヴィベール」など一流レストランで研鑽を積む。スーシェフ・シェフを経て、2019年春より当店シェフ。記憶に残る料理と居心地の良い空間づくりのため、繊細な料理に心を配る。

乾杯ドリンク

Amuse bouche

一口のお愉しみ

Entre

フォワグラのサラダ ノエル風 (シェフ岡田 スペシャルテ)

Soupe

温かい貝類のスープ

Poisson

金目鯛のヴァプール・トリュフと共に

Granite

シャンパンのグラニテ

Viande

フランス産鴨のブレイゼ

Dessert

クリスマススノードーム

¥13,000 (税・サ別)

ご予約のお客様全員に  
焼き菓子の  
クリスマスプレゼント付!