

洋風懐石 SOLEIL -ソレイユ-

4,180円（税込）

オードブル

季節の野菜 スモークサーモンのテリーヌ
トマトクリーソース

二品目

魚介類のポワレ
サフランクリームソース

スープ

みつせ鶏のクネルとキノコのスープ 柚子風味

石窯ライ麦パン

魚料理

寒鰯のムニエル
ライム香るブルノワゼット
春菊のグリーンソース

お口直しのシャーベット

肉料理

牛フィレ肉のステーキ
焙煎胡麻デミグラスソース

デザート

苺のムース ドーム仕立て
季節のフルーツ共に

食後のお飲み物



季節の野菜 スモークサーモンのテリーヌ
トマトクリーソース



寒鰯のムニエル
ライム香るブルノワゼット
旬菊のグリーンソース



牛フィレ肉のステーキ
焙煎胡麻デミグラスソース

洋風懐石

エトワール

ET O I L E

6050円(税込)

オードブル

天使の海老 ズワイ蟹のタルタル
春菊と赤レンズ豆のタルタル
クリスマスツリー仕立て

二品目

生モッツアレラチーズ
トマトリゾット バジルソース

スープ

白インゲンのスープ

四品目

フォアグラと鴨肉のパイ包み焼き
ガトー仕立て

石窯ライ麦パン

魚料理

長崎県真鯛のポワレ クリスマスカラー

お口直しのシャーベット

肉料理

牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜
ソリに乗った野菜達

デザート

ドライフルーツとナッツのベラベッカ風
ココナッツのアイス添え

食後のお飲み物



天使の海老 ズワイ蟹のタルタル
春菊と赤レンズ豆のタルタル
クリスマスツリー仕立て



フォアグラと鴨肉のパイ包み焼き
ガトー仕立て



牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜
ソリに乗った野菜達

フルコースディナー

トレゾール

TRESOR

6,600円(税込)

オードブル

ノルウェーサーモンとホタテ貝柱
キャロットムースのガトー仕立て
ベジタブルのマリネ

スープ

白インゲンのスープ
石窯ライ麦パン

魚料理

長崎県産真鯛と津軽産リンゴのミルフィーユ
青リンゴクリームソース
お口直しのシャーベット

肉料理

長崎県産和牛ロースステーキ
マデラ酒風味 レンコンのガレット添え

デザート

ドライフルーツとナッツのベラベッカ風
ココナッツアイス添え

食後の飲み物



今年もプルニエをご利用いただき誠にありがとうございます。
感謝と恩返しを込めて、心も温まるお料理をご用意いたしました。