



KEISUKE MATSUSHIMA
FRANCE

Noël 2015 のご案内

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Caviar d'Esturgeon Blanc

tartare de noix de coquilles st-Jacques, gelée de crustacées au gingembre
キャビア、帆立貝のタルタル、甲殻類のジュレ 生姜風味

Homard

minestrone de légumes d'hiver, huile d'olive "citron", coulis d'agrumes
オマール海老、野菜のミネストローネ レモン風味、柑橘類のクーリ

Foie gras de canard

en ravioles, émulsion de châtaigne, jus de veau aux truffes
フォアグラのラヴィオリ、栗のエミュルジョン、トリュフ風味のジュ・ド・ヴォー

Turbot

rôti, aux noix de grenoble, jus de girolle fumer de poisson
胡桃を纏った平目のロティー ジロール茸と魚のジュ

FILET DE BŒUF

grillé au charbon des bois, champignons des bois sautés
国産牛フィレ肉、炭火焼、森の茸ソテー

Poires Williams

en sorbet, mousse de topinambours
ポワール・ウイリアムのソルベ、菊芋のムース

Bûchette de Noël 2015

ビュシェット・ド・ノエル 2015

期間：2015年12月23日（水）、24日（木）、25日（金）

時間：① 17:30～ ② 20:30～ ③ 19:00～

※各時間 席数に限りがございます

料金：1名さま 18,000円（サービス料、税金別）

※ご予約は2名様より承ります

期間中は“Perrier-Jouët Belle Epoque 2007”を
Glass champagne でご用意しております



ご予約・お問い合わせは 03-5772-2091

東京都渋谷区神宮前1-4-20 パークコート神宮前1F

KEISUKE MATSUSHIMA