



2016

## X'mas Special Menu

スパークリングワイン

アミューズ シェフからの1品

桜姫鶏のガランティーヌ/ 平目のタップナード

河内鴨テリーヌ/ ぼたん海老のマリネ/

あかざ海老のカクテル

シェフ自慢の前菜盛り合わせ

北海道産ジャガイモのニョッキ (ショートパスタ)

イタリア産ゴルゴンゾーラチーズソース

焦げめがついて香ばしく、中はトロトロ

国選牛へレ肉のポワレ マデラソース

恒例の赤身肉のグリル。素材の良さがひときわ

フランボワーズ(木苺)のムース

今年のデザートはあっさりと

\*バゲットパン付

Premium Marché

BISTRO

ご予約は↓

06-6373-8830

contact@bistro-bee.com

X'mas 期間限定

12/21(水) ~ 12/25(日)

(22,24 は満席)