

The bistro  
*Banquet*



# X'mas

Special course

2024  
12.23<sub>Mon</sub> — 12.25<sub>Wed</sub>

1st 18:00 - 20:00 / 2nd 20:30 - 22:30

[https://taiyounofune.company/bistro\\_banquet/](https://taiyounofune.company/bistro_banquet/)



世界三代珍味を堪能 バンケット風クリスマスコース

## Banquet Special Course

お一人様 **12,000** yen (税込)

- Amuse** 北海道産のモッツアレラブラータと  
スペイン産ハモン・デ・テルエル、福岡県産大粒あまおう  
イタリア産ロディジャーノチーズを添えて
- Hors-d'oeuvre** 43°Cで火入れした北海道産サーモンのミキュイ  
ラビゴットソースとオシュトラキャビア
- Pain** 高千穂濃厚バターと味宝卵で作る  
クリスマス特製ストウブパン 自家製りんごバター
- Soup** ハンガリー産フォアグラのフラン  
黒トリュフ香るコンソメのソース
- Poisson** オマール海老と真鯛のポワレ  
カリフラワーのヴルーチとアメリカーナソース
- Granita** お口直しのグラニテ
- Viande** 純国産牛フィレ肉のロースト  
赤ワインソースとフランス産ウィンタートリュフ
- Pasta** 徳島県産阿波尾鶏のラゲソースパスタ  
サフランの香りと糸島産マイクロハーブを添えて
- Dessert** ビスタチオのテリーヌと自家製マスカルポーネチーズのジェラート
- Coffee** コーヒーまたは紅茶



The kitchen  
**Banquet**

Tel 093-383-8200

北九州市小倉北区魚町2-3-4 2F