

クリスマス ディナーコース
Christmas Dinner Course

メニュー
MENU

海の幸のエクレア
Seafood Éclair

真鯛のビーツマリネ ハーブのサラダとリンゴのリース仕立て
Sea Bream & Beetroot, Apple Christmas Wreath, Herb Salad

パテ・ド・カンパニュ ベリーソース ベラベッカ添え
Pâté de Campagne, Berry Sauce, Dried Fruit & Spice Bread

甘鯛の鱗焼き
カリフラワーのピューレとサラダ シェリービネガーのソース
Grilled Tilefish, Cauliflower Purée & Salad, Sherry Vinegar Sauce

和牛フィレ肉のロースト
ポルチーニとチリメンキャベツ トリュフマッシュポテト
Roasted Japanese Beef Filet, Red Wine Jus
Porcini Mushrooms & Savoy Cabbage, Potato & Truffle Purée

洋梨のクラフティ ピスタチオのアイスクリーム
Pear Clafoutis, Pistachio Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,000

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

クリスマス ディナーコース

Christmas Dinner Course

メニュー

MENU

海の幸のエクレア

Seafood Éclair

真鯛のビーツマリネ ハーブのサラダとリンゴのリース仕立て
Sea Bream & Beetroot, Apple Christmas Wreath, Herb Salad

フォアグラテリーヌ ベリーのキャラメリゼ ベラベッカ添え
Duck Foie Gras Terrine, Caramelized Berries, Dried Fruit & Spice Bread

舌平目とオマール海老のポーピエット
カリフラワーピューレとサラダ オマール海老のコンソメ
Steamed Sole & Lobster Paupiettes, Cauliflower Purée & Salad, Lobster Consommé

和牛フィレ肉のロースト
ポルチーニとチリメンキャベツ トリュフマッシュポテト
Roasted Japanese Beef Filet, Red Wine Jus
Porcini Mushrooms & Savoy Cabbage, Potato & Truffle Purée

洋梨のクラフティ ピスタチオのアイスクリーム
Pear Clafoutis, Pistachio Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥16,000

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.