

Winter Selection
Essence “Noël”

～エッセンス ノエル “聖夜”～

～シェフが厳選した旬の食材をスモールポーションで仕上げたスペシャルコース～

Vegetable Mousseline Topped with Snow Crab and Caviar Aspic

各種野菜のムスリーヌ
ズワイ蟹とキャビアのゼリー寄せ



*Okinawan White Fish Marinated in Herbs
Bottarga-Dressed Squid and Scallop Tartar With Garden Pickles*

県産白身魚の香草マリネと
カラスミをまとったイカとホタテのタルタル



Gateau of Foie Gras, Figs and Caramelized Walnuts
フォアグラとイチジク、クルミのキャラメリゼ ガトー仕立て



Creamed Leeks and Lily Bulb
ポワローと百合根のクリームスープ



Butter-Roasted Lobster and Scampi with Lemongrass Sauce Américaine

オマール海老と手長海老のポワレ
レモングラス香るアメリカンソース



Charcoal-Grilled Tenderloin of kuroge Wagyu Beef with Sauce Périgieux

Mini Vegetable Bouquet and Potato Galette

黒毛和牛フィレ肉のグリル ペリグーソース
小さなサラダとポテトのガレット添え



Avant Dessert
アヴァンデセール



White Chocolate and Berries Champagne Mousse
ベリーとホワイトチョコのムース シャンパン風味



Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥18,700

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

AFB-F:GMD© (2021-12.01)