

Menu de Noël

～ 煌びやかなクリスマス ～

Amuse
聖夜を彩る一品



Smooth Turnip and Seafood Tartare with Lightly Smoked Flavors
なめらかな蕪と魚介のタルタル 軽い燻製



Foie Gras Mousseline with Port Wine Jelly
フォアグラのムースリーヌ ポルト酒のジュレ



Lobster Parmentier with Caviar and Buerre Blanc Sauce
オマールエビのパルマンティエ ブールキャビア



Sauteed Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetables and Mushroom Pie
和牛サーロインのポワレ 旬野菜とキノコのドゥミアンクルート

or
または

Grilled Wagyu Beef Fillet with Sauce Périgieux Additional Fee ¥ 2,000
和牛フィレ肉のグリル ソースペリゲー 追加 ¥2,000



Two Gifts from the chef
～ シェフからふたつの贈り物 ～

Pistachio Panna Cotta
ピスタチオのパナナコッタ

White Chocolate and Berry Mousse
ホワイトチョコレートとベリーのムース



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥ 20,000

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。