

Menu de Noël

～ 煌びやかなクリスマス ～

【Amuse Bouche】

Amuse

聖夜を彩る一品



【Premier】

Tuna, Sea Urchin, and Snow Crab with Beet Jelly Garden-Style
マグロとズワイガニ、ウニのアクセント ビーツジュレの菜園仕立て



【Deuxième】

Foie Gras Terrine and Crispy Speculoos, with Black Berry Puree
フォアグラのテリーヌ スペキュロスのクリスティアン ブラックベリーのピューレ



【Poisson】

Sauteed Lobster with Shellfish Écume and Herbs
オマール海老のポワレ 甲殻類のエキューム 香草風味



【Viande】

Grilled Wagyu Sirloin with Roasted Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce
和牛サーロインのグリエ 季節野菜のロティ ソースヴァンルージュ

or

または

Sauteed Wagyu Fillet with Périgueux Sauce
和牛フィレ肉のポワレ ソースペリゲー

Additional Fee ¥2,300

追加 ¥2,300 で承ります



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

【Avant Dessert】

Ryukyu Black Tea Crème Brûlée
琉球紅茶のクレーン・ブリュレ

【Dessert】

Noël Chocolat
ノエル・ショコラ



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥23,000

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。