

Girandole

Menu

Amuse bouche

食前のお楽しみ

Lobster ravioli consommé, caviar

apple celeriac remoulade

オマールエビのコンソメラヴィオリ仕立て キャビア リンゴと根セロリのレムラード

Pan seared scallop, potimarron cream, foie gras confit

spicy clam juice foam, balsamic vinegar crumble

ホタテのポワレ 栗かぼちゃのクリームとフォアグラのコンフィ

貝のスパイシーフォーム バルサミコクランブル

Grilled Japanese beef sirloin, taro, black bean, truffle

Syrah red wine sauce

和牛サーロインのグリル タロイモと黒豆 トリュフ風味

シラー赤ワインソース

Bûche de Noël

Pistachio bavarian cream, orange flavor chocolate mousse, strawberry sherbet

ブッシュドノエル

ピスタチオバヴァリアンクリームとオレンジチョコレートムース ストロベリーシャーベット

Petits fours

小菓子

Coffee

コーヒー

¥ 15,000

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

上記料金に別途 サービス料(15%) および消費税を加算させていただきます

Note: Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

注意: 尚、上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。