

Christmas course

Amuse bouche

食前のお楽しみ

• • •

Snow crab, avocado and apple cocktail salad, ring tuile
French Aquitaine caviar

ズワイガニ アボカドと林檎のカクテルサラダ リングチュイル
フランス アキテーヌ産 キャビア

• • •

Roasted grouper, colorful cauliflower, black garlic tahini cream
citrus, turmeric butter milk sauce

ハタとカラフルカリフラワーのロースト 黒ニンニクとタヒニクリーム
シトラス ターメリックバターミルクソース

• • •

Grilled Japanese beef tenderloin
potato mille feuille, red leek, winter truffle, red wine sauce

国産牛ステーキロインのグリル
ポテトのミルフィーユ 赤葱 冬トリュフ 赤ワインソース

• • •

Fromage blanc mousse, yuzu marmalade, Tochiotome strawberry, yuzu sorbet

フロマージュブランのムース 柚子マーマレード とちおとめ 柚子ソルベ

Coffee

コーヒー

¥16,000 (17,600)*

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。*

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

** () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。*