



Christmas Dinner Menu

Foie Gras Tartlet, Smoked Milk Jelly
フォアグラのタルトレット スモークミルクゼリー

Smoked Sustainable ASC Salmon, Calamansi Purée
Fennel Confiture, Pickled Beetroot
サステイナブルASCスモークサーモン カラマンシーピューレ
フェネルコンフィチュール ビーツのピクルス

Grilled Japanese Scallop, Cauliflower Variation, Caviar Cream Sauce
国産帆立貝のグリル カリフラワーのバリエーション キャビアクリームソース

Poached Canadian Lobster
Japanese Mushroom and Porcini Broth, Roasted Hazelnuts
カナダ産ロブスターのポーチ
国産茸とポルチーニのブロス ヘーゼルナッツのロースト

Grilled Hokkaido Mashuko Beef Sirloin
Celeriac and Black Truffle Millefeuille, Smoked Potato Purée, Grilled Brussels Sprout
Cabernet Sauvignon Jus
北海道摩周湖牛サーロインのグリル
根セロリと黒トリュフのミルフィーユ スモークポテトピューレ 芽キャベツのグリル
カベルネソーヴィニヨンのジュ
French Winter Truffle 4g / フランス産 ウィンタートリュフ 4g + ¥3,000(3,300)*

Chestnut Cake, Japanese Chestnut Cream, Clementine Jus
Mikan Segment, Citrus Sorbet
栗のケーキ 和栗のクリーム クレメンタインジュース
みかんのシュプレーム シトラスソルベ

Coffee
コーヒー

¥27,500 (30,250)*

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
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。*