



New Year's Eve Dinner & Celebration Dinner Menu

Matsusaka Beef Pastrami, Smoked Egg Yolk, Sourdough Toast
松阪牛のパストラミ スモークした卵黄 サワードウブレッドのトースト

King Crab Remoulade, Kaviari Kristal Caviar, Radish
タラバ蟹のレムラード キャヴィアクリスタルキャビア ラディシュ

Grilled Japanese Scallop, Clam Hollandaise Sauce, Braised Fennel, Chive Oil
国産帆立貝のグリル ハマグリのオランダーズソース フェネルのブレゼ チャイブオイル

Smoked Butter Poached Canadian Lobster, Kintoki Carrot Variation
Lobster Bisque Sauce
カナダ産ロブスターのスモークバターポーチ 金時人参のバリエーション
ロブスタービスクソース

Grilled Kobe Beef Sirloin Confiture
Potato and Black Truffle Millefeuille, Braised Shallot, Green Pepper and Red Onion Confiture
Cabernet Sauvignon Jus
神戸牛サーロインのグリル
ポテトと黒トリュフのミルフィーユ エシャロットのブレゼ グリーンペッパーとレッドオニオンのコンフィチュール
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)*

Diplomat Vanilla Cream, Parmesan Sable, Amao Strawberry, Viennoise Sponge
Strawberry Sorbet, Cassis and Strawberry Sauce
ディプロマットパニラクリーム パルメザンサブレ あまおう苺 ウィーン風スポンジ
苺ソルベ カシスと苺のソース

Coffee
コーヒー

1st Seating 4 Course / 4品のコース ¥30,000 (33,000)*

2nd Seating 5 Course / 5品のコース ¥50,000 (55,000)*

Excluding Smoked Butter Poached Canadian Lobster
カナダ産ロブスターのスモークバターポーチを除く4品のコース

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。