



## Christmas Dinner Course Menu

Taraba Crab & Avocado  
Caviar, Parmesan Crisp & Herb Oil

タラバ蟹&アボカド  
キャビア、パルメザンクリスピー、ハーブオイル

Duck & Truffle Dumpling  
Coconut Water, Winter Mushrooms & Asian Herbs

鴨とトリュフ入りワンタンスープ  
ココナッツウォーター、茸、アジアンハーブ

### “ Land & Sea ”

BBQ Filet of Beef Wasabi Butter Crust  
Broiled Lobster Tail with Garlic Butter

“牛肉とロブスターの盛り合わせ”  
薪窯焼き牛フィレ肉の山葵バタークラスト  
ロブスターテールのガーリックバター焼き

Chocolate Fondant  
Vanilla Ice Cream & Fresh Berries

チョコレートフォンダンケーキ  
バニラアイスクリーム&フレッシュベリー

¥23,000

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
Service charge will be added to your bill.  
The above menu is subject to change without prior notice.

食品によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。  
料金にも別途、サービス料を加算させていただきます。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。