



Christmas Dinner Course Menu

December 18th to 26th 2021

Seared Scallops with Caviar

Creamy Curry Sauce, Apple & Baby Greens
焼き帆立貝柱のキャビア添え
カレークリームソース、リンゴ、ベビーグリーンサラダ

Fisherman's Wharf Clam Chowder

Served in a Bread Bowl
クラムチャウダー
フィッシャーマンズワーフスタイル
特製バケットと共に

Grilled Japanese King Salmon

Pancetta, Ravigote Sauce & Celeriac Puree
国産キングサーモン“マスノスケ”のグリル
パンチェッタ、ラヴィゴットソース、根セロリピューレ

BBQ Hokkaido Filet of Beef

Savory Morel Mushroom Sauce & Potato Gratin
薪窯焼 北海道産牛フィレ
モレルマッシュルームソース & ポテトグラタン

Strawberry Napoleon

ストロベリーナポレオン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥19,500

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
10% 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つけください。
料金には別途、サービス料 10% 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。