



Christmas Dinner Course Menu

December 23th to 25th 2022



Scallops, Caviar, Sea Urchin
Cauliflower & Hazelnut Puree
帆立、キャビア、ウニ
カリフラワー&ヘーゼルナッツピューレ

Crab Bisque
Warm Spiced Broth & Rich Cream in a Bread Bowl
クラブビスク
スパイス香る蟹出汁とクリーム仕立て 特製バゲットと共に

Rosy Seabass Hunan Style
Japanese Leek & Black Beans with Hint of Chili
金目鯛湖南省スタイル
長ネギと豆鼓炒め 唐辛子と共に

BBQ Miyazaki Wagyu Filet
Black Truffle, Lily Bulb, Japanese Grain Mustard
薪釜焼 宮崎黒毛和牛フィレ
黒トリュフ、ゆり根、国産粒マスタード

Christmas Amaou Fraisier Cake
Vanilla Custard Cream & Fresh Berries
クリスマスあまおうフレジエケーキ
ヴァニラカスタードクリーム&フレッシュベリー

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.
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。