

# Thanksgiving Course 2024

## CREAMY PUMPKIN SOUP

WITH CRISPY BACON & GARLIC & CHEESE CROSTINI

カボチャのクリームスープ

クリスピーベーコン、ガーリック&チーズクロスティーニ

## SAVORY AUTUMN SALAD

BUTTERNUT SQUASH & SEASONAL GREENS

TOSSED IN BALSAMIC VINAIGRETTE

秋色香るサラダ

バターナッツスクワッシュと季節の野菜 バルサミコヴィネグレット和え

## TRADITIONAL ROASTED TURKEY

POTATO PUREE, HONEY GLAZED CARROTS & GREEN BEANS

GIBLET GRAVY, CRANBERRY SAUCE & CHESTNUT DRESSING & FENNEL

薪窯焼七面鳥

ポテトピューレ、キャロット&ハニーグラッセ、インゲン豆  
ジブレットグレイビー、クランベリーソース & チェスナッツドレッシング

## BANOFFEE PIE

CARAMEL, BANANA & CHOCOLATE

バノフィーパイ

キャラメル、バナナ&チョコレート

¥ 8,000

Please inform us if you have any food allergies or special preferences. 食材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。  
The above menu is subject to change without prior notice. 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。  
Service charge will be added to your bill. 料金には別途、サービス料を加算させていただきます。