



# Christmas Dinner 2024

## HAWAIIAN AHI POKE & CAVIAR

SERVED ON A CRISPY TAPIOCA CRACKER

ハワイアンアヒポケ&キャビア

タピオカクラッカーと共に

## LOBSTER BISQUE

AROMATIC & SAVORY BROTH WITH RICH CREAM

ロブスタービスク

ハーブやロブスターの香りを纏った出汁とリッチなクリームスープ

## CAJUN SPICED TILE FISH

SPINACH & FENNEL

ケイジャンスパイスと甘鯛

ほうれん草&フェネル

## VEAL MOREL

BBQ TENDERLOIN IN A CREAMY COGNAC SAUCE

仔牛とモリーユ茸

薪窯焼きフィレ肉とクリーミーコニャックソース

## STRAWBERRY TART

VANILLA CUSTARD CREAM & STRAWBERRY SAUCE

ストロベリートルト

ヴァニラカスタードクリーム&ストロベリーソース

¥23,000



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。