



Christmas Dinner Menu

Sea Bream Carpaccio

KAGOSHIMA SEA BREAM
DRESSED IN YUZU TRUFFLE VINAIGRETTE

真鯛のカルパッチョ

鹿児島産“鯛王”

黄ゆずとトリュフのヴィネグレット仕立て

Clam Chowder in a Bread Bowl

FRESH CLAMS, POTATOES & AROMATIC HERBS

サンフランシスコクラムチャウダー

柔らかいアサリとジャガイモとハーブを使ったクリーミースープ

Crispy Duck Roll

HOISIN SAUCE & FRESH VEGETABLES

クリスピーダックロール

温かい薄餅に包み、甜麺醬と新鮮な野菜とともに

King Oscar Tenderloin

A REGAL COMPOSITION OF BBQ JAPANESE BEEF FILET,
KING CRAB & BUTTERY HOLLANDAISE SAUCE

キングオスカーテンダ - ローイン

薪窯焼き国産牛フィレ肉とタラバ蟹のマリアージュ

芳醇なオランダーズソースとともに

Baked Alaska Amaou Flambé

ICE CREAM SEALED IN MERINGUE

FLAMBED AT YOUR TABLESIDE

ベイクドアラスカのあまおうフランベ

香ばしく焼き上げたメレンゲで包んだアイスクリーム

リキュールとあまおうのフランベを卓上演出にて

¥ 25,000