

Menu Noël

オシェトラキャビア カンパチのマリネ ホースラディッシュクリーム オクラヴィネグレット
Kampachi Marinated In Fleur De Sel, Horseradish Cream, And Okura Vinaigrette, Oscietra Caviar

オマールブルーのサラダ 紫蘇 ティオペペと甲殻類ジュレ
Blue Lobster Salad, Shiso, And Tiopépé Crustacean Jelly

鮑の白ワイン蒸し アーティチョークのバリグールと黒トリュフ
Steamed Abalone With White Wine, Artichoke Barigoule And Black Truffle

ヨーロッパ産 鱈の海藻バターロースト シャンパーニュソース
Roasted European Turbot With Seaweed Butter, Champagne Beurre Blanc sauce

根セロリコンソメ フォアグラ 椎茸と木の芽
Celery Consommé With Poached Foie Gras, Shiitake Mushrooms, And Kinome

和牛ロース肉のコーヒーバターロティ 赤ワインソース 黒にんにく
Roast Japanese Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce And Black Garlic

チョコレートクリームと洋ナシのサフラン風味 スペキュロス
Chocolate Cream And Poached Pear With Saffron, Speculoos

伝統的でエレガントな苺のクリスマスボール ヴァニラクリーム 柑橘ムース
Classic And Elegant Christmas Ball With Strawberries, Vanilla Cream, And Citrus Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petit Fours

49,800

wh.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml

ワインセット 25,000

wh= 小麦/wheat p= 落花生/peanuts m= 乳/milk e= 卵/eggs b= そば/buckwheat c= かに/crab s= えび/shrimp wa= くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米を使用。/ Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

Menu Noël Prestige

キャビア コンディメントとブリニーストーストを添えて
Caviar, Side Dishes, Toast and Blinis

オマールブルーのサラダ 紫蘇 ティオペペと甲殻類ジュレ
Blue Lobster Salad, Shiso, And Tiopépé Crustacean Jelly

鮑の白ワイン蒸し アーティチョークのバリグールと黒トリュフ
Steamed Abalone With White Wine, Artichoke Barigoule And Black Truffle

ヨーロッパ産 鱈の海藻バターロースト シャンパーニュソース
Roasted European Turbot With Seaweed Butter, Champagne Beurre Blanc sauce

根セロリコンソメ フォアグラ 椎茸と木の芽
Celery Consommé With Poached Foie Gras, Shiitake Mushrooms, And Kinome

和牛ロース肉のコーヒーバターロティ 赤ワインソース 黒にんにく
Roast Japanese Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce And Black Garlic

チョコレートクリームと洋ナシのサフラン風味 スペキュロス
Chocolate Cream And Poached Pear With Saffron, Speculoos

伝統的でエレガントな苺のクリスマスボール ヴァニラクリーム 柑橘ムース
*Classic And Elegant Christmas Ball With Strawberries,
Vanilla Cream, And Citrus Mousse*

コーヒー又は紅茶/プティ・フル
Coffee or Tea /Petit Fours

オシェトラキャビア
Caviar Oscietre
64,800

ベルーガキャビア
Caviar Beluga
79,800

wh.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml

ワインセット 25,000

wh= 小麦/wheat p= 落花生/peanuts m= 乳/milk e= 卵/eggs b= そば/buckwheat c= かに/crab s= えび/shrimp wa= くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米を使用。/ Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.