

CHRISTMAS LUNCH ¥ 28,000

Charred sea scallop, tender chicory and radicchio
北海道野付産帆立貝 アンディーブとラディッキオ



Nodoguro on the embers, Shogoin daikon and leeks
高知県大月町備長炭で焼き上げたのどぐろ 聖護院大根とポワロー



Grilled Wagyu beef, cource and celeriac, black truffle
和牛サーロインのグリエ クルジュと根セロリ 黒トリュフ

or

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, stuffed cabbage, tender leeks, black truffle
田中久工氏の神戸牛 冬キャベツのファルシとポワローフォンダン 黒トリュフ suppl. ¥ 25,000



Winter white composition, coconut and Champagne granité
《コンポジションブランシュ》 ノワ・ド・ココとシャンパーニュのグラニテ

CHRISTMAS MENU ¥ 50,000

Tuna belly, Ezo awabi and barigoule-style vegetables, delicate gelée
一本釣り近海マグロ 蝦夷鮑 季節野菜のバリグール デリケートなジュレ



Lobster bisque, seasonal vegetables, hazelnut pesto and gold caviar
オマール海老のビスク 季節野菜 ノワゼットのペーストとゴールドキャヴィア



Seared fugu, gourd and celeriac, white truffle
フグのドレ クルジュと根セロリのフォンダン 白トリュフ



Tenderloin of Wagyu beef in the fireplace, stuffed cabbage, tender leeks, black truffle
和牛フィレの炭火焼 冬キャベツのファルシとポワローフォンダン 黒トリュフ

or

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, stuffed cabbage, tender leeks, black truffle
田中久工氏の神戸牛 冬キャベツのファルシとポワローフォンダン 黒トリュフ suppl. ¥ 25,000



Citrus from Wakayama
和歌山産柑橘



Winter white composition, coconut and Champagne granité
《コンポジションブランシュ》 ノワ・ド・ココとシャンパーニュのグラニテ