

## 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ビア



**Seared fugu, courge 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 冬キヤ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  
冬キヤ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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Production areas may change depending on availability.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。  
仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。