

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, cource 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

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。