

MENU DE NOËL ¥ 30,800

Gourd velouté, black truffle
バターナッツスクワッシュのヴルーテ 黒トリュフ



Confit duck foie gras from Les Landes, kumquat, toasted brioche
ランド産フォアグラのコンフィ 金柑 トーストしたブリオッシュ



Blue lobster, potatoes and tuber melanosporum
オマールブルー ジャガイモ フレッシュトリュフ



Albufera-style fattened chicken from Bresse, seasonal vegetables and tartufi di Alba
ブレス産プーラルドのアルビュフェラ 季節野菜 アルバ産トリュフ



Chestnut and blackcurrant from Aomori Yule Log
栗と青森産カシスのビュッシュドノエル

MENU DE NOËL ¥ 40,700

Gourd velouté, black truffle
バターナッツスクワッシュのヴルーテ 黒トリュフ



Confit duck foie gras from Les Landes, kumquat, toasted brioche
ランド産フォアグラのコンフィ 金柑 トーストしたブリオッシュ



Grilled sea scallop, salsify and hazelnut
帆立貝のグリエ サルシフィ ヘーゼルナッツ



Blue lobster, potatoes and tuber melanosporum
オマールブルー ジャガイモ フレッシュトリュフ



Albufera-style fattened chicken from Bresse, seasonal vegetables and tartufi di Alba
ブレス産プーラルドのアルビュフェラ 季節野菜 アルバ産トリュフ



Citrus from Wakayama, yuzu kosho condiment
和歌山産の柑橘類 柚子胡椒のコンディメント



Chestnut and blackcurrant from Aomori Yule Log
栗と青森産カシスのビュッシュドノエル

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。