

NEW YEAR LUNCH

— starter, main course, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン、デザート、食後の飲み物  
¥ 13,000

— starter, 2 main courses, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン2品、デザート、食後の飲み物  
¥ 18,000

Hira suzuki, tender chicory and radicchio  
平鱸 アンディーブのコンフィとラディッキオ



Grilled tail fish, winter cabbage and potato ‘à la grenobloise’  
天然真鯛のグリエ 冬キャベツとジャガイモのグルノーブル風

Duck breast and foie gras in the fireplace, leeks, Shogoin daikon, confit orange  
鴨のフォアグラの炭火焼 ポワローと聖護院大根 オレンジマーマレード

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, celeriac and gourd, truffled cooking jus  
田中久工氏の神戸牛 根セロリとクルジュ 黒トリュフ suppl. ¥ 25,000



Local strawberries, light Champagne cream, fromage blanc sorbet  
苺とシャンパーニュのクレームレジェール フロマージュブランのソルベ

NEW YEAR MENU ¥ 30,800

Seasonal salad, shaved radish and fennel, grilled tuna, green sauce  
季節野菜のサラダ 一本釣りマグロのグリエ ルッコラのソース



Tender Ezoawabi, poached early vegetables, delicate sea scented consommé  
蝦夷鮑のポトフ



Grilled Wagyu beef, celeriac and gourd, truffled cooking jus  
和牛サーロインのグリエ 根セロリとクルジュ 黒トリュフ

or

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, celeriac and gourd, truffled cooking jus  
田中久工氏の神戸牛 根セロリとクルジュ 黒トリュフ suppl. ¥ 25,000



Local strawberries, light Champagne cream, fromage blanc sorbet  
苺とシャンパーニュのクレームレジェール フロマージュブランのソルベ

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。