

NEW YEAR LUNCH

— starter, main course, dessert, coffee or tea
スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 13,000

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

¥ 18,000

Hira suzuki, tender chicory and radicchio
平鱈 アンディープ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ー 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 Ezawabi, 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ー 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ー 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。