



Christmas Dinner

キャビアと三崎港直送本マグロのタルタル
フロマージュブラン
ブリオッシュのメルバトースト添え
Caviar and Bluefin Tuna Tartare with Fromage Blanc
Served with Melba Toast of Brioche

タラバカニ・帆立・雲丹のコンソメゼリー
カダイフをクリスマスリースに見立てて
Consommé Jelly of King Crab, Scallop and Sea Urchin
Christmas Wreath of Kadif

フォアグラのロワイヤル
紅玉のキャラメリゼ 15年熟成バルサミソース
Foie Gras Royale
Caramelized Apple with 15 years Aged Balsamic Vinegar Dressing

オマール海老のナージュ仕立て
カフィアライムの香り
Homard Lobster Nagé with a hint of Kaffir Lime

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
トリュフとバイオレットマスタードのソース
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras
With Truffle and Violet Mustard Sauce

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のチョコレートムース
～ホワイトクリスマスイメージして～
Venezuelan Chuao White Chocolate Mousse
Inspired by White Christmas

横市フロマージュ舎の横市バター
Butter from Hokkaido

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥30,000

Luxury Christmas Dinner

ドンペリニヨン×あまおう
Dom Pérignon with Amaou Strawberry
Or
あまおうスパークリングモクテル
Sparkling Amaou Strawberry Mocktail

キャビアと三崎港直送本マグロのタルタル
フロマージュブラン
ブリオッシュのメルバトースト添え
Caviar and Bluefin Tuna Tartare with Fromage Blanc
Served with Melba Toast of Brioche

タラバ蟹・帆立・雲丹のコンソメゼリー
カダイフをクリスマスリースに見立てて
Consommé Jelly of King Crab, Scallop and Sea Urchin
Christmas Wreath of Kadif

フォアグラのロワイヤル
紅玉のキャラメリゼ 15年熟成バルサミソース
Foie Gras Royale
Caramelized Apple with 15 years Aged Balsamic Vinegar Dressing

オマール海老と鮑のナージュ仕立て
カフィアライムの香り
Homard Lobster Nagé with a hint of Kaffir Lime

松阪牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
トリュフとバイオレットマスタードのソース
Pan-Fried Matsuzaka Beef Tenderloin and Foie Gras
with Truffle and Violet Mustard Sauce

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のチョコレートムース
～ホワイトクリスマスイメージして～
Venezuelan Chuao White Chocolate Mousse
Inspired by White Christmas

横市フロマージュ舎の横市バター
Butter from Hokkaido

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥40,000

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.