

# Early X'mas Dinner Course

## アーリークリスマスディナーコース

Red Bream and Ezo Abalone Carpaccio with Yuzu Sauce

金目鯛とエゾ鮑のカルパッチョ 柚子の香り クリスマスリース仕立て

Sweetbread, Dried Persimmon and Chicken Galantine with Mushroom Sauce

リードヴォーと干し柿 天草大王のガランティーマヌ キノコクリームソース



Lobster Flan with Mussel Soup

オマール海老のフランとムール貝のサフランスープ



Steamed Sole and Scallops with Sauternes Sauce

舌平目とホタテのシャルロット イクラのソーテルヌソース



Grilled "SHIAWASE KIZUNA" Beef with Perigueux Sauce

幸せ絆牛サーロインのグリル ペリグーソース



White Opera

ホワイトオペラ



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください  
Please ask the staff details about soup and salad



¥20,000

※入荷状況により食材の変更があります。  
表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.

# X'mas Dinner Course "Noël"

## クリスマスディナーコース "ノエル"

Caviar Macaron

キャビアマカロン



Scallops, Lobster and Sea Urchin Consomme Jelly with Celery Root Mousse

ホタテ貝とオマール海老のコンソメジュレ セロリラヴのムース ウニ飾り



Crab Wrapped in Part Brick with Choron Sauce

毛ガニのパートブリック包み キャンディー仕立て ショロンソース



Foie Gras Flan with Mushroom Soup

フォアグラフランとトリュフ香る茸スープ



Grilled Red Bream and Fried Soft Roe with Sherry Vinegar Sauce

金目鯛のグリルと白子のフリット シェリービネガーソース



"Hitachi" Beef Wellington with Red Wine Sauce

常陸牛フィレ肉のパイ包み フランボワーズ風味の赤ワインソース



Caramel Chocolate

キャラメルショコラ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about soup and salad



¥22,000

※入荷状況により食材の変更があります。  
表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.