# X'mas Dinner Course "Noël " クリスマスディナーコース "ノエル"

Cauliflower Mousse and Consomme jelly with Lobster and Caviar カリフラワーのムースとコンソメのジュレ オマール海老とキャビアを添えて

Yellowtail, Bluefin Tuna and Red Radish 寒鰤、本鮪、紅芯大根のアンサンブル クリスマスカラーの彩り

Venison Belly braised in Red Wine 鹿バラ肉の赤ワインブレゼ

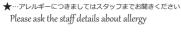
Grilled Ezo Abalone and Scallop with Sea Urchin Flan 蝦夷鮑と帆立貝のグリル ウニのフランに乗せて

Grilled "Tokachi Poroshiri Wagyu" Beef Fillet and Foie Gras with Perigueux Sauce

とかちポロシリ和牛フィレ肉とフォアグラのグリル ペリグーソースとザクロのアクセント

Strawberry and Mascarpone Mousse with Vanilla Ice Cream ストロベリーとマスカルポーネのムース バニラアイス添え

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶





## Early X'mas Dinner Course

アーリークリスマスディナーコース

Foie Gras and Cheese Mousse with Salad

フォアグラレアチーズムース ツリーサラダと共に

Seasonal Seafood Tartare with Caviar 魚介のタルタルキャビア添え クリスマスカラーのソース

Beef Consomme with Truffle トリュフ香るビーフコンソメ

(\rightarrow\)

Grilled Red King Crab and Red Bream with Bisque and Butter Sauce

タラバ蟹と金目鯛のグリル デュエットソース

Grilled "Tokachi Poroshiri Wagyu" Beef Fillet とかちポロシリ和牛フィレ肉のグリル スノーパウダー飾り

**(4)** 

Chocolate Terrine and Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

濃厚ショコラテリーヌ 赤い果実の彩りとバニラアイスを添えて

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

¥22,000

★…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 allergy



### Seasonal Dinner Course

\*\*\* 6 Dishes Course \*\*\*

\*\*\* 5 Dishes Course \*\*\*

Corned Beef with Mustard コンビーフマスタード

Yellowtail and Turnip Cocktail ブリとカブのカクテル



Yellowtail and Turnip Cocktail ブリとカブのカクテル

White Minestrone ホワイトミネストローネ



White Minestrone ホワイトミネストローネ

(**\***)(**-**)

Grilled Cod with Butter and Soy Sauce タラのグリル ムニエルバター醤油ソース



Red Bream and Scallops Baked in Breadcrumbs with White Wine Sauce and Shiso Oil 金目鯛と帆立貝のパン粉焼き 白ワインソースと大葉オイル

Grilled Australian Beef Loin with Green Pepper Sauce オーストラリア産牛ロースのグリル グリーンペッパーソース



Grilled Tokyo Beef Sirloin with Currant Red Wine Sauce 東京ビーフサーロインのグリル スグリの赤ワインソース

Grilled Ezo Venison Loin with Currant Red Wine Sauce 蝦夷鹿ロースのグリル スグリの赤ワインソース



Japanese Chestnut Mont Blanc 和栗のモンブラン

Chocolat Dome style ドーム・オ・ショコラ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

¥14,000

★…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 allergy



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

## Dinner Menu

#### Meat Platter

ミートプラッター

Caesar Salad with Grilled Pork Wild Bacon 奥入瀬ポークワイルドベーコングリルのシーザーサラダ



Meat Lineup

Australian Beef Loin オーストラリア産牛ロース

Australian Lamb Chops オーストラリア産ラムチョップ

Chicken thigh Confit with Born 骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Smoked "Ezo" Venison Sausage 蝦夷鹿の燻製ソーセージ

Grilled Vegetables, French Fries グリル野菜、フライドポテト

Please enjoy Meat dishes with 4 kinds of Condiments ("Tsugaru" Salt, Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Black Garlic)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(津軽海峡の塩、赤ワインソース、サルサソース、黒二ン二ク)



Dessert ★

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

※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.

★…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 allergy



2 people 2 名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,3000 per guest.)
(1 名様追加ごとに¥ 1,3000 円頂戴いたします。)