

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

寒鰯、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

★…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

¥25,000



※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.

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



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



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.

Seasonal Dinner Course

*** 6 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



White Minestrone

ホワイトミネストローネ



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 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



Japanese Chestnut Mont Blanc

和栗のモンブラン



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

*** 5 Dishes Course ***

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



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



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 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

+2,500



Chocolat Dome style

ドーム・オ・ショコラ



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 are 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、黒ニンニク)



Dessert ★

デザート

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。)

