

Dinner Course

Christmas Dinner | クリスマスディナー

¥ 18,000

Served period / 20 December 2024 – 25 December 2024

Amuse

アミューズ

Seafood tartar with caviar, garden style

魚介のタルタル キャビア添え 菜園風

Celeriac soup with sea scallops and watercress puree

帆立貝の炙りを浮かべたセロリラブのスープ クレソンのピューレ

Steamed flounder with creamy porcini mushroom sauce

平目のヴァプール ポルチーニ茸のクリームソース

Wagyu beef filet steak with red wine sauce and grilled beetroot risotto

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース ビーツの焼きリゾット添え

Chocolate dessert plate “Napoleon cake and ice cream”

ショコラ・デクリネゾン ミルフィーユとアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。