

# Christmas Dinner

～聖空せいこう Seiku～

帆立貝柱とキャビア 粉雪を添えて  
Scallops and Caviar with Powder Snow

オマール海老とカリフラワーのババロワ クリュディテ仕立て  
Bavarois with Lobster and Cauliflower "Cruité Style"

鴨胸肉の瞬間スモークカシスソースとフォアグラのブリュレ  
Duck Breast Instant Smoke with Cassis Sauce and Foie Gras Brulee

国産黒鮑のブルギニヨンバター焼き トリュフの香り  
Bourguignon Butter Grilled Japanese Black Abalone with Truffle Flavor

舌平目とたらば蟹のデュグレレ エストラゴンの香り カルタファタ包み  
Duglée of Tongue Sole and King Crab, Tarragon Flavor, Carta Fata Wrap

近江牛 鉄板焼き  
フィレ (80g) 又は ロース(100g)  
"OMI" Premium Beef Tenderloin (80g) or Loin(100g) Steak with Sauce Poivrade

雲丹とロックフォールの焼きリゾット  
Baked Risotto of Sea Urchin and Roquefort

ショコラ ドゥ ノエル ベリーとのマリージュ  
"Chocolate de Noël" with Berry Marriage

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

近江牛 ￥40,000  
"OMI" Premium Beef

神戸牛 ￥50,000  
"KOBE" Premium Beef