

Prière

Christmas Dinner Course

オマール海老のコンソメと帆立のブリュレ キャビア添え
Brulee with lobster consomme and scallop, caviar

～ アンティパストミスト ～
Assorted appetizers

本鮪中トロのタルタル仕立て イクラ添え
Bluefin medium fatty tuna tartar with salmon caviar

寒鰯と蕪 キャビア添え
Winter yellowtail and turnip with caviar

フォアグラのムース
Foie gras mousse

トラフグのフリット アグロピカンテ添え
Tiger puffer fish fritto with agropicante

生海老と春菊のマリネ
Marinated raw shirmp and crown daisy

軽く燻した鴨胸肉の冷製ロースト
Chilled roasted lightly smoked duck breast

サーモンとカマンベールのタルト
Salmon and camanbert cheese tart

鮑と雲丹のグラティナート シャンパンのエスプーマ
Abalone and sea urchin gratin with champagne espuma

鮮魚のポワレ 蟹とポルチャーニの焦がしバターソース
Pan-fried seasonal fish, crab and porcini browed butter sauce

近江牛フィレ肉のローストとフォアグラのソテー 黒トリュフ添え
Roasted "Omi" premium beef tenderloin and foie gras sauteed with black truffle

あまおうとヴァローナチョコレートのマリアージュ
"Amaou" strawberries with valrhona chocolate

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○	○	○	○	○	○	○	○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥38,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances