

CAPELLA

Year-End Dinner Course

アミューズ

Amuse

鰯と蕪のオクラタルタル仕立て 鱒の卵添え 柚子風味

Yellowtail and turnip tartar with trout roe, "yuzu" citrus

オマール海老のブラザート カポナータ添え

Braised lobster with caponata

軽い薫香のパンチェッタとンドゥイアのアラビアータソース タリアテッレ

Tagliatelle, lightly smoked pancetta and "nduja" sausage arrabbiata sauce

鮮魚のポワレ 春菊のサルサヴェルデ 焦がしバターソース

Pan-fried seasonal fish crown daisy green sauce and browned butter sauce

国産牛フィレ肉のロースト マルサラソース グレモラータ風味

Roasted Japanese beef tenderloin with marsala sauce, gremolata

キャラメリゼした林檎とパートフィロのミルフィーユ仕立て

Phyllo pastry millefeuille with caramelized apple

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.

¥17,000

※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

RIGEL

Year-End Dinner Course

アミューズ

Amuse

本鮪のアップミカート 菜の花のマリネ キャビア添え

Smoked bluefin tuna, marinated canola flower with caviar

オマール海老のブラザート カポナータ添え

Braised lobster with caponata

トラフグと色々な葱 サフラン風味のキタッラ ボッタルガを鑊めて

Chitarra saffron flavor, tiger puffer fish and leek with bottarga

鮮魚のポワレと蟹 サルデッラとポルチーニのソース

Pan-fried seasonal fish and crab with sardella and porcini sauce

黒毛和牛フィレ肉のステーキ フォアグラのソテー添え トリュフ風味のソース

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with foie gras sauteed, truffle sauce

紅まどんたとスパイス香るショコラのマリアージュ

"Beni madonna" orange and chocolate with spices

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.

¥22,000

※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