

# Déjeuner de Noël

¥10,000

## Act 1 Appetizer

Marinated Salmon Tartare, Celeriac Rémoulade,  
Pickled Red Onion, Fjord Ruby, Small Salad  
マリネサーモンのタルタル 根セロリのレムラード  
レッドオニオンピクルス フィヨルドルビー スモールサラダ

## Act 2 Fish

Steamed Sea Bream, Lotus Root Purée and Chips,  
Koshin Radish, Assorted Mushrooms, Perilla Flowers  
真鯛のスチーム 蓮根のすり流し 蓮根チップス  
紅心大根 色々な茸 花穂紫蘇

## Act 3 Main

Grilled Beef Tenderloin, Lettuce Salad, Frozen Egg Yolk, Parmesan Cheese  
Cream, Black Truffle Sauce  
ビーフテンダーロインのグリル シュクリーヌサラダと冷凍卵黄  
パルメザンチーズクリーム 黒トリュフのソース

## Act 4 Dessert

White Chocolate Mousse, Strawberry Sorbet, Berry Sauce  
ホワイトチョコレートのムース イチゴのシャーベット ベリーソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

# Dîner de Noël

¥15,000

## Act 1 Amuse

### Act 2 Appetizer

Marinated Salmon Tartare, Celeriac Rémoulade,  
Pickled Red Onion, Fjord Ruby, Small Salad

マリネサーモンのタルタル 根セロリのレムラード  
レッドオニオンピクルス フィヨルドルビー スモールサラダ

### Act 3 Fish

Steamed Tilefish, Lotus Root Purée and Chips,  
Koshin Radish, Assorted Mushrooms, Perilla Flowers

甘鯛のスチーム 蓮根のすり流し 蓮根チップス  
紅心大根 色々な茸 花穂紫蘇

### Act 4 Main

Grilled Japanese Beef Tenderloin, Sautéed Foie Gras.  
Lettuce Salad, Frozen Egg Yolk, Parmesan Cheese Cream,  
Black Truffle Sauce

国産牛テンドーロインのグリルとフォアグラのソテー  
シュクリーヌサラダと冷凍卵黄 パルメザンチーズクリーム 黒トリュフのソース

### Act 5 Dessert

White Chocolate Mousse, Strawberry Sorbet, Berry Sauce  
ホワイトチョコレートのムース イチゴのシャーベット ベリーソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶