

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 蓼根のすり流し 蓼根チップス
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 シュクリースサラダと冷凍卵黄
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 蓼根のすり流し 蓼根チップス

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

国産牛テンダーロインのグリルとフォアグラのソテー

ショクリースサラダと冷凍卵黄 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