

クリスマスランチコース例

(12/20～12/25)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

国産鰻 フォアグラ バニユルス
Japanese Eel, Foie-gras, Banyuls Wine Sauce

カリフラワー つぶ貝 旨味
Cauliflower & Whelk

カナダ産 オマール海老
メークイン プーランジェール
Canadian Lobster
"May Queen" Potato, Boulangerie-style

和牛ホホ肉
シェリービネガー アリゴ
Wagyu Beef Cheek
Sherry Vinegar, Cheese Mashed Potatoes

ビュッシュドノエル
ノワール
Black Forest Yule Log

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティー
Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling

クリスマスディナーコース例
(12/20～12/25)

¥25,000

(税込・サービス料12%別)

カブ キャビア スワイガニ
Turnip, Caviar, Snow Crab

カリフラワー つぶ貝 旨味
Cauliflower & Whelk

北海道産 蝦夷鮑
ブルーランジェール ブラックダイヤ
Hokkaido Ezo Abalone
Boulangerie-style, Truffle

前沢牛イチボ
下仁田葱 シェリービネガー
"Maesawa" Beef Sirloin Cap
"Shimonita" Leek, Sherry Vinegar

ビュッシュドノエル
ブラン
Bûche de Noël Blanche

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティー
Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling