

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 鰻とフォアグラのルーロー
ポルト酒のレデュクション
Japanese Eel and Foie-gras Roll,
Banyuls Wine Sauce

カリフラワーの旨味
Cauliflower Soup

カナダ産 オマール海老のポシェ
ブーランジェール仕立て
Poached Canadian Lobster
Boulangerie-style

和牛頬肉のブ레ゼ
アリゴ
Braised Wagyu Beef Cheek
Cheese Mashed Potatoes

ビュッシュドノエル
ノワール
Bûche de Noël Noire

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)

タルディーボ キャビア スワイガニ
Tardivo, Caviar, Snow Crab

カリフラワーの旨味
Cauliflower Soup

北海道産 蝦夷鮑のブレゼ
ブーランジェール仕立て
Braised Hokkaido Ezo Abalone
Boulangerie-style

前沢牛イチボのポシェ
白インゲン豆と下仁田ネギのフォンデュ
Poached "Maesawa" Beef Sirloin Cap
White Bean and "Shimonita" Leek Fondue

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