

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

ブーランジエール仕立て

Poached Canadian Lobster
Boulangerie-style

和牛頬肉のブレゼ

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 ズワイガニ
Tardivo, Caviar, Snow Crab

カリフラワーの旨味

Cauliflower Soup

北海道産 蝦夷鮑のプレゼ

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