クリスマス ランチ

（12/19～12/25）

¥12,000

（税込・サービス料12%別）

フォアグラとマグレカナールのモザイク仕立て
赤ポルトのレディクション
Foie-gras & Duck Breast Mosaic
Port Wine Reduction

雲丹と阿波尾鶏のロワイヤル
海藻を添えて
Sea Urchin & Awa-odori Chicken Royale, Seaweed Accent

千葉県産 金目鯛のヴァプール
焼きリゾット　ベルベーヌの香り
Steamed Chiba Goldeneye Snapper
Grilled Risotto, Lemon Verbena Aroma

国産和牛テールのブレゼ
バナナのチャツネ
Braised Wagyu Oxtail, Banana Chutney

白のサントノーレ
White Saint-Honoré Cake

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

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

クリスマス ディナー

（12/19～12/25）

¥25,000

（税込・サービス料12%別）

北海道産 ボタン海老のショーフロワ
春菊のピストゥと米茄子のコンポテ
Hokkaido Botan Shrimp Chaud-Froid
Crown Daisy Pistou Sauce & Globe Eggplant Compote

雲丹と阿波尾鶏のロワイヤル
海藻を添えて
Sea Urchin & Awa-odori Chicken Royale, Seaweed Accent

蝦夷鮑のグリエ
焼きリゾット　ベルベーヌの香り
Grilled Ezo Avalone,
Grilled Risotto, Lemon Verbena Aroma

イチボのグリエ
温泉卵とメークインのフォンダン
Grilled Sirloin Cap,
Soft-boiled Egg & May Queen Potato Fondant

白のフレジエ
White Fraisier Cake

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

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。ご了承お願いいたします。
Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.