

— Christmas Dinner Course —

12月24日(土)・25日(日)



蟹味噌風味の豆腐のムースとずわい蟹のハーモニー

Crab butter flavored tofu mousse and snow crab



シャンピニオンのポタージュ カプチーノ

Cappuccino style champignon potage



寒鰯のプチボヌール リース飾り ロイヤルキャビア添え

Marinade yellowtail with royal caviar



バチ鰯のレアソテー フィーフゼルブと焦がしベルソース

Rare grilled tuna with fine herb and butter sauce



国産牛フィレ肉のグリル クリスマス島からのトリュフソース

Grilled beef tenderloin with truffle sauce from Christmas Island



パン

Bread



カルダモン風味のタルトショコラ“讃美歌”ピスタチオのアイスクリーム

Cardamom flavored chocolate tart with pistachio ice cream



13,000

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。
All prices are inclusive of tax and service charge.