

—— 年末年始 ディナーコース ——

12月26日(金)～1月4日(日)



本日のお口取り

Amuse

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

牛骨と松茸のスープ “コムタン”

Beef Bone and Matsutake Mushroom Soup "Gomtang"



富士箱根伊豆エリア産 “ホワイト富士山サーモン” のポキ サンライズソース

"White Mt. Fuji Salmon" Poke from the Fuji-Hakone-Izu Region with Sunrise Sauce



中部国際空港のアカモクと自身魚のセルベラに海老グリル 豊田市桃太郎ゴールドのソース

Cervelat of White Fish with Akamoku Seaweed from Centrair Airport and Grilled Shrimp, Served with "Momotaro" Gold Tomato Sauce from Toyota

岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフの香りブラウンソース

Grilled Gifu Seiryu Beef Loin with Truffle flavored Sauce



南瓜のバスクチーズと紅はるかのスイートポテト マスカルポーネアイス

Pumpkin Basque Cheesecake and "Beni Haruka" Sweet Potato with Mascarpone Ice Cream

パン・オリーブオイル

Bread / Olive Oil

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



11,000

年末の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.