

Christmas Dinner Course

15,000

Amuse



きびなごの天ぷらとアボカドのムース キャビア添え

Silver-Stripe Round Herring Tempura with Avocado Mousse and Caviar



Soup



スンドゥブのロワイヤル カダイフボール

Sundubu Royale with Kataifi Ball



Appetizer



雪室熟成合鴨と隠元豆 クレソンのヴェールフォンセサラダ

Snow-Aged Duck with Green Beans and Watercress "Vert Foncé" Salad



Fish



クリビヤック風サーモンパイ トビコと青海苔のクリームソース

Coulibiac-Style Salmon Pie with Tobiko and Aonori Cream Sauce



Meat



岐阜清流牛のローストビーフとフォアグラのポワレ
守口大根と酒粕のソースをお二人でシェア

Roasted Ena Seiryu Beef and Foie Gras poele
Moriguchi Daikon Radish and Sake Lees Sauce for Sharing



Dessert



チョコレートテリーヌとピスタチオアイスのノエル ミックスベリーソース

Chocolate Terrine and Pistachio Ice Cream "Noël" with Mixed Berry Sauce



ブールパン、カシスとベリーのパン、オリーブオイル

Bread, Olive Oil



食後のお飲み物と小菓子

Coffee or Tea with Mignardises