

Christmas Course

12.20-12.25

◆ Lunch 11:30 - 14:30(L.O.) ◆ Dinner 17:30 - 19:00(L.O.)



Christmas Standard Course

クリスマススタンダードコース

10,000

Mi-Cuit Yellowtail with Root Vegetables,
Accented with Yuzu

ブリのミキュイと根菜 柚子の香り

✦

Clam chowder Pie wrapped Soup

クラムチャウダーのパイ包み焼きスープ

✦

Pan-Seared Alfonsino with White Wine Sauce

金目鯛のボワレ 白ワインソース

or 又は

Roasted Japanese Domestic Beef Sirloin,
Served with Chaliapin Sauce

国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

✦

Japanese “Wagyu” Tenderloin Steak (+2,000)

黒毛和牛フィレステーキ(+2,000)

✦

Strawberry Tart with Berry Compote
Christmas Tree-Shaped Pistachio Cream

いちごのタルト ベリーコンポート添え
ピスタチオクリームのクリスマスツリー仕立て

✦

Bread

パン

✦

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Christmas Upgrade Course

クリスマスアップグレードコース

12,000

Mi-Cuit Yellowtail with Root Vegetables,
Accented with Yuzu

ブリのミキュイと根菜 柚子の香り

✦

Clam chowder Pie wrapped Soup

クラムチャウダーのパイ包み焼きスープ

✦

Pan-Seared Lobster with White Wine Sauce

オマール海老のボワレ 白ワインソース

✦

Roasted Japanese Domestic Beef Sirloin,
Served with Chaliapin Sauce

国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

✦

Japanese “Wagyu” Tenderloin Steak (+2,000)

黒毛和牛フィレステーキ(+2,000)

✦

Strawberry Tart with Berry Compote
Christmas Tree-Shaped Pistachio Cream

いちごのタルト ベリーコンポート添え
ピスタチオクリームのクリスマスツリー仕立て

✦

Bread

パン

✦

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。