

**C:GRILL**

CHRISTMAS DINNER MENU

# Christmas Dinner Menu

30,000

---

## Amuse

あおさ海苔と生雲丹のゼッポリ  
Aosa Seaweed and Sea Urchin Zeppole  
フォアグラと酒粕のクリスピーサンド  
Foie Gras and Sake Lees Crispy Sand

## Appetizer

藁焼きした淡路島3年とらふぐのタルタル  
京都丹波産ビーツ、オシエトラキャビア、淡路島ライムのヴィネグレット  
Straw Grilled Awaji Island 3 Years Tiger Fugu Tartare  
Kyoto Tamba Beetroot, Oscietra Caviar, Awaji Island Lime Vinaigrette

## Soup

聖護院蕪の温かいスープ  
近海産アオリイカと帆立貝柱、三元豚パンチェッタ  
Shogoin Turnip Soup  
Local Big Fin Reef Squid and Scallop, Sangen Pork Pancetta

## Fish

近海産天然クエ  
根セロリのピューレ、貝類のエキスと豆乳のエミュルション  
Local Wild Kue Fish  
Celeriac Purée, Shellfish Extract and Soy Milk Emulsion

## Main

山形県米沢牛サーロインの薪焼き  
燻製ポテトクリーム、ロマネスコ、イタリア産黒トリュフ  
Wood Grilled Yamagata Yonezawa Beef Sirloin  
Smoked Potato Cream, Romanesco, Italian Black Truffle

## Dessert

スノードーム  
マスカルポーネムース、ストロベリーコンポート、シュガーアート  
Snow Dome  
Mascarpone Mousse, Strawberry Compote, Sugar Art

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

# Christmas Dinner Menu

35,000

---

## Amuse

あおさ海苔と生雲丹のゼッポリ  
Aosa Seaweed and Sea Urchin Zeppole  
フォアグラと酒粕のクリスピーサンド  
Foie Gras and Sake Lees Crispy Sand

## Appetizer

藁焼きした淡路3年とらふぐのタルタル  
京都丹波産ビーツ、オシエトラキャビア、淡路島ライムのヴィネグレット  
Straw Grilled Awaji Island 3 Years Tiger Fugu Tartare  
Kyoto Tamba Beetroot, Oscietra Caviar, Awaji Island Lime Vinaigrette

## Warm Appetizer

京都福知山天然鹿のラヴィオリとカイエット  
京都キノコ革命ヒラタケ、焦がし淡路島玉葱と鹿肉のジュ  
Kyoto Fukuchiyama Wild Venison Ravioli and Caillette  
Kyoto Kinoko Kakumei Hiratake Mushroom, Grilled Awaji Island Onion and Venison Jus

## Fish

カナダ産オマール海老  
菜の花と弓削牧場もち麦のリゾット、ビスクサバイヨン  
Canadian Lobster  
Green Vegetable and Yuge Farm Glutinous Wheat Risotto, Bisque Sabayon

## Main

山形県米沢牛フィレ肉の薪焼き  
燻製ポテトクリーム、ロマネスコ、イタリア産黒トリュフ  
Wood Grilled Yamagata Yonezawa Beef Fillet  
Smoked Potato Cream, Romanesco, Italian Black Truffle

## Dessert

ブッシュドノエル  
ジャンドゥーヤガナッシュ、シナモンムース、チョコレートビスキュイ  
Bûche de Noël  
Gianduja Ganache, Cinnamon Mousse, Chocolate Biscuit

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea