



Christmas Lunch MENU

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.

Christmas Lunch Menu

16,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

Appetizer

近海産本マグロの薪焼き、カリフラワーのラグーとピューレ
Cauliflower Ragoût and Purée

2nd Appetizer

北海道産帆立貝柱と黒トリュフ、バターナッツカボチャとトリュフグラノーラ
Hokkaido Scallop with Black Truffle, Butternut Squash and Truffle Granola

Fish

北海道産真鱈の藁焼き、焦がし玉葱とフェネルシードペストリー
Straw-Grilled Hokkaido Cod, Burnt Onion and Fennel Seed Pastry

Main

熟成神戸牛もも肉の薪焼き、スパイス香るビーツと赤ワインソース
Wood Grilled Aged Kobe Beef Rump, Spiced Beetroot and Red Wine Sauce

Dessert

クリスマスオーナメント、洋梨、スパイスキャラメル、ブランデー
Christmas Ornament, Pear, Spiced Caramel, Brandy

Bread

トリュフブリオッシュとサワードウブレッド
Truffle Brioche and Sourdough Bread

Butter

赤ワインとカシス
Red Wine and Cassis

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。

All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Christmas Lunch Menu

12,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

Appetizer

サステナブルサーモン薪焼き、クリスピーキヌア、淡路島産レモンピューレ
Wood Grilled Sustainable Salmon, Crispy Quinoa, Awaji Island Lemon Purée

2nd Appetizer

北海道産帆立貝柱と黒トリュフ、バターナッツカボチャとトリュフグラノーラ
Hokkaido Scallop with Black Truffle, Butternut Squash and Truffle Granola

Choice of Wood Grilled Main

北海道産真鱈の藁焼き、焦がし玉葱とフェネルシードペストリー
Straw-Grilled Hokkaido Cod, Burnt Onion and Fennel Seed Pastry

Or

滋賀県産近江鴨胸肉の薪焼き、根セロリのクリームとジンジャーブレッド
Wood Grilled Shiga Omi Duck Breast, Celeriac Cream and Ginger Bread

Dessert

クリスマスオーナメント、洋梨、スパイスキャラメル、ブランデー
Christmas Ornament, Pear, Spiced Caramel, Brandy

Bread

トリュフブリオッシュとサワードウブレッド
Truffle Brioche and Sourdough Bread

Butter

赤ワインとカシス
Red Wine and Cassis

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.



Christmas DINNER MENU

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.

Christmas Dinner Menu

35,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

北海道産生雲丹のタルト、焼き海苔とスモークピラミッドソルト
Hokkaido Sea Urchin Tart, Toasted Nori and Smoked Pyramid Salt

Appetizer

蕈焼きにした近海産クエ、淡路島産玉葱のピューレと炭焼きのビネグレット
Cauliflower Ragoût and Purée

2nd Appetizer

サステナブル鮑と黒トリュフ、ちぢみほうれん草とトリュフグラノーラ
Sustainable Abalone with Black Truffle, Savory Spinach and Truffle Granola

Fish

アトランティックロブスター、フェネルと柚子ベアルネーズソース
Atlantic Lobster, Fennel and Yuzu Béarnaise Sauce

Wood Grilled Main

近江牛フィレ肉の薪焼きと赤ワインソース、根セロリのクリームとベーコンジャムのアクセント
Wood Grilled Omi Beef Fillet with Red Wine Sauce, Celeriac Cream and Bacon Jam Accent

Dessert

ブッシュドノエル、チョコレートテリーヌ、ピーカンナッツのプラリネ
Bûche de Noël, Chocolate Terrine, Pecan Nuts Praliné

Bread

トリュフブリオッシュとサワードゥブレッド
Truffle Brioche and Sourdough Bread

Butter

赤ワインとカシス
Red Wine and Cassis

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
メニューの表の料金はすべて日本円で表記されており、表の料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。

Christmas Dinner Menu

30,000

Welcome

キャビアサブレ、自家製スモークリコッタとズワイガニ
Caviar Sablé, Homemade Smoked Ricotta and Snow Crab

北海道産生雲丹のタルト、焼き海苔とスモークピラミッドソルト
Hokkaido Sea Urchin Tart, Toasted Nori and Smoked Pyramid Salt

Appetizer

蕈焼きにした近海産クエ、淡路島産玉葱のピューレと炭焼きのビネグレット
Cauliflower Ragoût and Purée

2nd Appetizer

サステナブル鮑と黒トリュフ、ちぢみほうれん草とトリュフグラノーラ
Sustainable Abalone with Black Truffle, Savory Spinach and Truffle Granola

Fish

近海産アンコウを56°Cの低温調理で、金時人参と山椒香る焦がしバターのソース
Local Monkfish Slow-Cooked at 56°C, Kintoki Carrot and Sansho-Infused Brown Butter Sauce

Wood Grilled Main

近江牛サーロインの薪焼きと赤ワインのソース、根セロリのクリームとベーコンジャムのアクセント
Wood Grilled Omi Beef Sirloin with Red Wine Sauce, Celeriac Cream and Bacon Jam Accent

Dessert

ブッシュドノエル、チョコレートテリーヌ、ピーカンナッツのプラリネ
Bûche de Noël, Chocolate Terrine, Pecan Nuts Praliné

Bread

トリュフブリオッシュとサワードウブレッド
Truffle Brioche and Sourdough Bread

Butter

赤ワインとカシス
Red Wine and Cassis

一口のお菓子
A Small Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea