



CHRISTMAS DINNER COURSE

{INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE}
コースにはグラスのシャンパンが含まれます

12000

APPETIZERS
前菜盛り合わせ

ZUWAI CRAB CAKES
YUZU KOSHO TARTARE・MINT

紅ズワイ蟹のクラブケーキ
柚子コショータルタル ミント

SEARED BLUEFIN RED TUNA
MONKFISH LIVER・BENITADE

本マグロ赤身の炙り
鮫肝ボン酢 紅蓼

BASASHI・BLUE CHEESE SPREAD
PICKLED PEAR・ENOKI MUSHROOM

馬刺し ブルーチーズスプレッド
洋梨のピクルス えのき茸

CARAMELIZED ONION SOUP

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS・CHEESE CROUTON
BRUSSELS SPROUTS・BLACK TRUFFLE OIL

カラメルオニオンスープ

フランス産 鴨のフォワグラ チーズクルトン
芽キャベツ ブラックトリュフオイル

ATLANTIC SALMON CONFIT

SPINACH・ONION NOUVEAU・KUMQUAT
CLAM & SAFFRON BUTTER SAUCE

アトランティックサーモンのコンフィ
法蓮草 オニオンヌーヴォー 金柑
浅利とサフランのバターソース

CHAR GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS FILLET 150 GRAMS
PRIS MASH・KYOTO CARROT PURÉE・CIMA DI RAPA
BALSAMIC & RED WINE SAUCE

オーストラリア和牛ブラックアンガスフィレ 150Gのチャーグリル
パリマッシュ 京人参のピューレ イタリア菜の花
バルサミコ&赤ワインのソース

CHOCOLATE TRIO

3種のチョコレート小菓子

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY MOUSSE CAKE
ホワイトチョコレート&ラズベリーのムースケーキ

MILK CHOCOLATE , CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC
ミルクチョコレート、栗とカシスのモンブラン

DARK CHOCOLATE & PISTACHIO MARBLE ICE CREAM
ダークチョコレート&ピスタチオのマーブルアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは 紅茶

14000

APPETIZERS
前菜盛り合わせ

ZUWAI CRAB CAKES
YUZU KOSHO TARTARE・MINT

紅ズワイ蟹のクラブケーキ
柚子コショータルタル ミント

SEARED BLUEFIN RED TUNA
MONKFISH LIVER・BENITADE

本マグロ赤身の炙り
鮫肝ボン酢 紅蓼

BASASHI・BLUE CHEESE SPREAD
PICKLED PEAR・ENOKI MUSHROOM

馬刺し ブルーチーズスプレッド
洋梨のピクルス えのき茸

CARAMELIZED ONION SOUP

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS・CHEESE CROUTON
BRUSSELS SPROUTS・BLACK TRUFFLE OIL

カラメルオニオンスープ

フランス産 鴨のフォワグラ チーズクルトン
芽キャベツ ブラックトリュフオイル

TEPPAN GRILLED CANADIAN LOBSTER

CAULIFLOWER RICE・GARDEN GREEN・NEWBERG SAUCE

カナダ産オマール海老の鉄板焼き
カリフラワーライス ガーデングリーン ニューバーグソース

CHAR GRILLED JAPANESE BEEF FILLET 140 GRAMS
PRIS MASH・KYOTO CARROT PURÉE・CIMA DI RAPA
BALSAMIC & RED WINE SAUCE

国産牛フィレのチャーグリル 140G
パリマッシュ 京人参のピューレ イタリア菜の花
バルサミコ&赤ワインのソース

CHOCOLATE TRIO

3種のチョコレート小菓子

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY MOUSSE CAKE
ホワイトチョコレート&ラズベリーのムースケーキ

MILK CHOCOLATE , CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC
ミルクチョコレート、栗とカシスのモンブラン

DARK CHOCOLATE & PISTACHIO MARBLE ICE CREAM
ダークチョコレート&ピスタチオのマーブルアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは 紅茶

16000

APPETIZERS
前菜盛り合わせ

ZUWAI CRAB CAKES
YUZU KOSHO TARTARE・MINT

紅ズワイ蟹のクラブケーキ
柚子コショータルタル ミント

SEARED BLUEFIN RED TUNA
MONKFISH LIVER・BENITADE

本マグロ赤身の炙り
鮫肝ボン酢 紅蓼

BASASHI・BLUE CHEESE SPREAD
PICKLED PEAR・ENOKI MUSHROOM

馬刺し ブルーチーズスプレッド
洋梨のピクルス えのき茸

CARAMELIZED ONION SOUP

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS・CHEESE CROUTON
BRUSSELS SPROUTS・BLACK TRUFFLE OIL

カラメルオニオンスープ

フランス産 鴨のフォワグラ チーズクルトン
芽キャベツ ブラックトリュフオイル

TEPPAN GRILLED CANADIAN LOBSTER

CAULIFLOWER RICE・GARDEN GREEN・NEWBERG SAUCE

カナダ産オマール海老の鉄板焼き
カリフラワーライス ガーデングリーン ニューバーグソース

CHAR GRILLED WAHI BEEF TOMAHAWK STEAK 600 GRAMS FOR TWO
PRIS MASH・KYOTO CARROT PURÉE・CIMA DI RAPA
BALSAMIC & RED WINE SAUCE

和妃牛 トマホークのチャーグリル 600G お二人様で
パリマッシュ 京人参のピューレ イタリア菜の花
バルサミコ&赤ワインのソース

CHOCOLATE TRIO

3種のチョコレート小菓子

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY MOUSSE CAKE
ホワイトチョコレート&ラズベリーのムースケーキ

MILK CHOCOLATE , CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC
ミルクチョコレート、栗とカシスのモンブラン

DARK CHOCOLATE & PISTACHIO MARBLE ICE CREAM
ダークチョコレート&ピスタチオのマーブルアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは 紅茶



CHRISTMAS DINNER FOR BAR

10000

{INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE}
コースにはグラスのシャンパンが含まれます

APPETIZERS

前菜盛り合わせ

ZUWAI CRAB CAKES
YUZU KOSHO TARTARE • MINT

紅ズワイ蟹のクラブケーキ
柚子コショータルタル ミント

SEARED BLUEFIN RED TUNA
MONKFISH LIVER • BENITADE

本マグロ赤身の炙り
鮫肝ポン酢 紅蓼

BASASHI • BLUE CHEESE SPREAD
PICKLED PEAR • ENOKI MUSHROOM

馬刺し ブルーチーズスプレッド
洋梨のピクルス えのき茸

CARAMELIZED ONION SOUP
SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS • CHEESE CROUTON
BRUSSELS SPROUTS • BLACK TRUFFLE OIL

カラメルオニオンスープ
フランス産 鴨のフォワグラ チーズクルトン
芽キャベツ ブラックトリュフオイル

CHAR GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN 200 GRAMS
PRIS MASH • KYOTO CARROT PURÉE • CIMA DI RAPA
BALSAMIC & RED WINE SAUCE

オーストラリア和牛ブラックアンガスサーロイン 200Gのチャージリル
パリマッシュ 京人参のピューレ イタリア菜の花
バルサミコ&赤ワインのソース

CHOCOLATE TRIO

3種のチョコレート小菓子

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY MOUSSE CAKE

ホワイトチョコレート&ラズベリーのムースケーキ

MILK CHOCOLATE , CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC

ミルクチョコレート 栗とカシスのモンブラン

DARK CHOCOLATE & PISTACHIO MARBLE ICE CREAM

ダークチョコレート&ピスタチオのマーブルアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは 紅茶