



# DINNER MENU

12/20 ~ 12/25

## CHRISTMAS

20,000-

Crab / Consommé

CONSOMMÉ

茸 / コンソメ

Crab / Caviar / Blanc Manger

BLANC MANGER

蟹 / キャビア / ブランマンジェ

Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche

TARTARE / GOUGÈRES

熊本県 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ

Mascarpone Cheese / Truffle / Gougères

福岡県 マスカルポーネ / トリュフ / グジェール

Tuna / Fromage Blanc

TUNA

本鮪 / フロマージュブラン

Cod Milt / Grenoble

COD MILT

真鱈白子 フリット / グルノーブル

Lobster / Bouillabaisse

LOBSTER

オマール海老 / ブイヤベース

Japanese Beef / Lily Bulb / Jus de bœuf

AKAGI WAGYU

群馬県 赤城和牛 / 月光百合根 / ジュドブフ

Strawberry / Marco Polo / Pistachio

STRAWBERRY

国産苺 / マルコポーロ / ピスタチオ

Chocolate Financier

PETIT FOUR

ショコラフィナンシェ

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs. All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。



# DINNER MENU

12/26 ~ 12/28

## YEAR END COURSE

16,000-

Crab / Caviar / Blanc Manger

BLANC MANGER

蟹 / キャビア / ブランマンジェ

Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche

TARTARE

熊本 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ

Conger Eel / Taro / Ginger

GALETTE

穴子 / 里芋 / 生姜

Tuna / Fromage Blanc

TUNA

本鮪 / フロマージュブラン

Cod Milt / Grenoble

COD MILT

白子 / グルノーブル

Sweet Sea Bream / Bouillabaisse

SWEET SEA BREAM

函館 甘鯛 / ブイヤベース

Japanese Beef / Lily Bulb

AKAGI WAGYU

群馬 赤城和牛 / 月光百合根

Strawberry / Marco Polo / Pistachio

STRAWBERRY

国産苺 / マルコポーロ / ピスタチオ

Chocolate Financier

PETIT FOUR

ショコラフィナンシェ

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs. All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。