

LA MAISON COURSE

12/20 ~ 29

6500

TARTARE

Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche

熊本馬肉 発酵バター ブリオッシュ

TUNA

Tuna / Fromage Blanc

本鮪 フロマージュブラン

ONION GRATINE

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

OX CHEEK

Stewed Ox Cheek / Spinach

牛ほほ肉の煮込み 縮みほうれん草

STRAWBERRY

Strawberry / Marco Polo / Pistachio

国産苺 マルコポーロ ピスタチオ

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

“Mariage Freres” Tea (+300)

マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,

please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

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。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

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。

CHRISTMAS LUNCH COURSE

12/20 ~ 29

13000

BLANC MANGER

Crab / Caviar / Blanc Manger

蟹 キャビア ブランマンジェ

TARTARE

Raw Horse Meat / Cultured Butter / Brioche

熊本 馬肉 発酵バター ブリオッシュ

TUNA

Tuna / Fromage Blanc

本鮪 フロマージュブラン

ONION GRATINE

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

SWEET SEA BREAM

Sweet Sea Bream / Bouillabaisse

函館 甘鯛 / ブイヤベース

AKAGI WAGYU

Japanese Beef / Lily Bulb

群馬 赤城和牛 月光百合根 ジュドブフ

STRAWBERRY

Strawberry / Marco Polo / Pistachio

軽井沢苺 マルコポーロ ピスタチオ

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

"Mariage Freres" Tea (+300)

マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,

please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

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。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

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。