



DINNER MENU

12/4 ~

SAISON *WEEKDAY ONLY		
10,000-		
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Snow Crab / Cauliflower / Consommé	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / コンソメ
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Scallop / Fennel / Tardivo	SCALLOP	帆立 / 茴香 / タルティーボ
Cod / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSÉ	函館 真鱈 / シューサヴォワ
Yonezawa Pork / Porcini	YONEZAWA PORK	米澤豚 / ポルチーニ
Belle Hélène / Jasmine	POIRE BELLE HÉLÈNE	ベルエレーヌ / ジャスミン
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ

EARLY CHRISTMAS		
12,000-		
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Snow Crab / Cauliflower / Consommé	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / コンソメ
Anno Sweet Potato / Iberico Pork	GARRETT	安納芋 / イベリコ豚
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Scallop / Fennel / Tardivo	SCALLOP	帆立 / 茴香 / タルティーボ
Cod / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSÉ	函館 真鱈 / シューサヴォワ
Yonezawa Pork / Porcini	YONEZAWA PORK	米澤豚 / ポルチーニ
Belle Hélène / Jasmine	POIRE BELLE HÉLÈNE	ベルエレーヌ / ジャスミン
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ

EARLY CHRISTMAS / YEAR END		
16,000-		
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar	RED SNOW CRAB	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / キャビア
Anno Sweet Potato / Iberico Pork	GARRETT	安納芋 / イベリコ豚
Splendid Alfonsino / Pomelo / Leek	SPLENDID ALFONSINO	金目鯛 / 文旦 / ポワロー
Cod / Milt	COD	北海道 鱈 / 白子
Tilefish / Choux Savoyard	KIOI BOUILLABAISSÉ	函館 甘鯛 / シューサヴォワ
Akagi Wagyu Beef / Lily Bulb / Truffle	AKAGI WAGYU	群馬 赤城和牛 / 月光百合根 / トリュフ
Strawberry / Pistachio	PARIS-BREST	苺 / ピスタチオ
Chocolate Financier / Pâte de Fruits	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / パート・ド・フリュイ



CHRISTMAS DINNER MENU

12/20 ~ 12/25

	20,000-	
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar	MOUSSE	香住 紅ズワイ蟹 / カリフラワー / キャビア
Iberico Bellota Pork / Fermented Butter / Brioche	RILLETES	イベリコベジータ / 発酵バター / ブリオッシュ
Bluefin Tuna / Scallop / Garland Chrysanthemum	ENTRÉE	本鮪 / 帆立 / 春菊
Cod / Milt	BRANDADE	北海道 鱈 / 白子
Lobster / Choux Savoy	POISSON	オマール海老 / シューサヴォワ
Akagi Wagyu Sirloin / Lily Bulb / Truffle	VIANDES	群馬 赤城和牛 サーロイン / 百合根 / トリュフ
Japanese Strawberry / Raspberry	MILLE-FEUILLE	国産苺 / フランボワーズ
Chocolate Financier / Raspberry Macaron / Boule de Neige	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / フランボワーズマカロン / ブールドネージュ

	25,000-	
Mushroom / Consommé	CONSOMMÉ	茸 / コンソメ
Duck / Foie Gras / Strawberry	MACARON	鴨 / フォアグラ / 苺
Red Snow Crab / Cauliflower / Caviar	MOUSSE	香住 紅ズワイ蟹 カリフラワー キャビア
Horse Meat / Fermented Butter / Brioche Iberico Bellota Pork / Vadouvan / Panipuri	TARTARE / RILLETES	熊本 馬肉 / 発酵バター / ブリオッシュ イベリコベジータ / ヴァドーヴァン / パニプリ
Bluefin Tuna / Scallop / Garland Chrysanthemum	ENTRÉE	本鮪 / 帆立 / 春菊
Tiger Pufferfish / Milt / Aged Chili Pepper	SOUPE	虎河豚 / 白子 / 熟成唐辛子
Lobster / Choux Savoy	KIOI BOUILLABAISSE	オマール海老 / シューサヴォワ
Akagi Wagyu Fillet / Foie Gras / Truffle	VIANDES	群馬 赤城和牛 ファイル / フォアグラ / トリュフ
Japanese Strawberry / Raspberry	MILLE-FEUILLE	国産苺 / フランボワーズ
Chocolate Financier / Raspberry Macaron / Boule de Neige	PETIT FOUR	ショコラフィナンシェ / フランボワーズマカロン / ブールドネージュ

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。