

# NOËL

## BLUE FIN TUNA TIRAMISU WITH SUDACHI AND SEAWEED

国産本鮓のティラミス仕立て  
酢橘のコンフィと海苔の香りと共に

## ARTICHOKE SOUP WITH BLACK TRUFFLE

豪華に黒トリュフを添えた香り豊かなアーティチョークのスープ

## LIGHTLY COOKED LANGOUSTINE WITH WATERCRESS AND CALAMANSI

軽く火入れした国産赤座海老にクレソンとカラマンシーのアクセント

## EUROPEAN SEA BASS WRAPPED IN ORIGAMI KOMBU

ヨーロッパ産鱈を折り紙のように昆布で包んで

## GAME CHICKEN "OGON SHAMO" WITH CREAMY SAUCE

## PILAF OF BASMATI RICE WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE

長野県産黄金軍鶏のドウミドウイユ  
フォワグラと黒トリュフを加えたバスマチ米を添えて

☆

## BLACK TRUFFLE IN PASTRY

黒トリュフのパイ包み焼き

## SELECTION OF BUCHE DE NOËL

お好みのビュッフェ・ドウ・ノエルをシャリオから

## COFFEE AND CHOCOLATES

カフェヒショコラ

¥60,000

## MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆

上記メニューより☆印の料理を除いたコース

¥48,000

## KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIONS.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

価格はいずれもサービス料・消費税込。