

NOËL

BLUE FIN TUNA TIRAMISU WITH SUDACHI AND SEAWEED

国産本鮪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

ヨーロッパ産鱸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ゥイユ
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 NOEL

お好みのビュッシュ・ドウ・ノエルをシャリオから

COFFEE AND CHOCOLATES

カフェとショコラ

¥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。