

2017 CHRISTMAS COURSE MENU

12/ 20,21,22,23,24,25,26

(24,25日は15,000yenコースのみ)

15,000YEN COURSE-

[お一人様] 飲み放題付き1.5h



トリュフ風味のジャガイモのエスプーマ
エストラゴンの香りをつけたオマール海老のヴェポレー

Braised Lobster with Potato Esumama

青森県産骨付きで十数枚のスパイスでマリネした鴨肉 森のフルーツのソース
Marinated Duck with Homemade spice and Fruits sauce

ポルチーニ茸のズツバ

Puree of Porcini Mushroom

鮑のソテー アンチョビとカルピスバターを使った肝のソース
Sauteed Abalone with Anchovy Calpis butter

アニスの香るグラニテ

Granite with Anise flavor

国産黒毛和牛A-5シャトーブリアンの小さなビステッカ 備長炭のオイル
Japanese Black Wagyu Steak with High grade Charcoal oil

フォワグラとトリュフのガーリックライス

Fried garlic rice with foie gras and truffle

イチゴとマスカルポーネ 自家製ピスタチオのジェラート添え

Strawberry Mascarpone with Homemade Pistacio gelato



ワイン (赤・白)、スパークリングワイン飲み放題 (2時間制L.O30分前)

15,000yen Course- [お一人様] 飲み放題付き1.5h

12,500yen Course- [お一人様] 飲み放題なし

※24日のみ以下の時間制とさせていただきます。

【1部】 17:00~19:00まで

【2部】 20:00~22:00まで

※飲み放題は2時間制L.O30分前とさせていただきます。

*12/20日,21日,22日,23日は、通常メニューも承ります。

*12/24日(日)も営業いたします。