

# 2018 CHRISTMAS COURSE MENU

12/ 20,21,22,23,24,25,26  
(23,24日は15,000yenコースのみ)

## 15,000YEN COURSE- [お一人様] 飲み放題付き1.5h [税・サ込み]

◆  
天城軍鶏と黒トリュフのインヴォルティーニ  
～フォアグラのブリュレを添えて～

Amagi Shamo Chicken and Black Truffle Involtini  
~with Foie Gras Creme Brulee~

◆  
ポルチーニとマッシュルームのスープ  
～ポルチーニの薫り

~Porcini Mushroom Soup  
~the Aroma of Porcini Mushrooms~

◆  
オマール海老と北海道産ホタテのカダイフ巻き  
ビスクソースのエスプーマ

Kadaif Wrapped Homard Lobster  
and Hokkaido Scallops with Bisque Espuma

◆  
活アワビのヴァポレー  
シェフオリジナル海藻のソース

Steamed Abalone with Chef's Original Seaweed Sauce A5

◆  
特選黒毛和牛のシャトーブリアン(50g)

A5 Wagyu Chateaubriand Steak (50g)

◆  
大人気 特製オニオンライス

Favorite Onion Fried Rice

◆  
ココアを練り込んだカンノーロ  
～苺とピスタチオのジェラートを添えて～

Cocoa Cannoli ~with Strawberry and Pistachio Gelato~

◆  
コーヒー  
Coffee

◆  
ワイン(赤・白)、スパークリングワイン・ソフトドリンク  
飲み放題(2時間制L.O30分前)

◆12/ 23(Sun)・24(Mon)  
15,000yen Course- [お一人様] 飲み放題付き1.5h

◆12/ 20(Thu)・21(Fri)・22(Sat)・25(Tue)  
12,500yen Course- [お一人様] 飲み放題なし

※23日・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。

\*12/23日(日)も営業いたします。