

# 3 Chefs' Christmas Signature Course



*Amuse bouche*  
アミューズ

*Japanese: Assorted appetizers*  
花山椒 / 前菜盛り合わせ

*Chinese: Braised shark's fin in Shanghai crab style*  
北京 / ふかひれの姿煮 上海蟹仕立て

*Western: Grilled tilefish and scallop mousse Caviar cream sauce*  
プリムラ / 甘鯛鱗焼きとホタテムース キャビアクリームソース

*Champagne sorbet*  
シャンパングラニテ

*Western: TOKYO beef sirloin steak Truffle sauce*  
プリムラ / 東京ビーフサーロインのグリル トリュフソース

*Mix: Assorted dessert*  
プリムラ 北京 花山椒 / ミックスデザート

*Petit four and Coffee or Tea*  
プチーフール コーヒー or 紅茶



12/21~12/25  
December 21 (Sat.) - December 25 (Wed.), 2024

¥ 17,000

※上記価格にはすべて消費税が含まれています All prices are inclusive of tax.  
※15%のサービス料を加算させていただきます 15% service charge will be added to your bill.

# Christmas Dinner Course



*Amuse bouche*  
アミューズ

*Snow crab salad, guacamole and consommé jelly parfait*  
ズワイ蟹サラダ、ワカモレ、コンソメジュレのパフェ仕立て

*Minestrone in borscht style*  
ボルシチ風ミネストローネ

*Grilled tilefish and scallop mousse Caviar cream sauce*  
甘鯛鱗焼きとホタテムース キャビアクリームソース

*Champagne sorbet*  
シャンパングラニテ

*TOKYO beef sirloin steak Truffle sauce*  
東京ビーフサーロインのグリル トリュフソース

*Bûche de Noël*  
ブッシュドノエル

*Petit four and Coffee or Tea*  
プチーフール コーヒー or 紅茶



12/21~12/25  
December 21 (Sat.) - December 25 (Wed.), 2024

¥ 14,000

※上記価格にはすべて消費税が含まれています *All prices are inclusive of tax.*  
※15%のサービス料を加算させていただきます *15% service charge will be added to your bill.*