

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
プチフェール 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.*