

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.