

年末年始

## French Course / フレンチコース

### Amuse / アミューズ

Small Tomato Soup Mint Flavor

小さなトマトのスープ ミント風味

Raisins and Brede Moe wrapped in pistachio

ピスタチオに包まれたレーズンとブリードモー

Raspberry and Foie Gras Mousse

ラズベリーとフォアグラのムース

### Appetizer / 前菜

Abalone, King Crab, Sea Urchin, Seafood Gourmande with instant Smoked and Caviar

アワビ、タラバガニ、ウニ、シーフードグルマンド 瞬間スモーク キャビア添え

### Soup / スープ

Soy Milk and Consommé Royale with Poached Clams

豆乳とコンソメのロワイヤル、ハマグリのパーチ添え

### Fish / お魚

Sweet Sea Bream Meunier with Sauternes wine, Robster Persillade and Green Salad

甘鯛のムニエル ソーテルヌワインの香り、オマール海老のペルシヤード

ハーブサラダ

### Main / お肉

Grilled "WAGYU" Sirloin with Red Wine and Porcini risotto

with Green Asparagus and Pomegranate

黒毛和牛サーロインのグリル、赤ワインとポルチーニの焼きリゾット

グリーンアスパラガスとザクロ添え

### Dessert / デザート

Rare Gateau Chocolate and Chocolate Ice Cream served with Pistachio Crackers

レアガトーショコラとチョコレートアイスクリーム

ピスタチオクラッカーを添えて

**年末年始スペシャル**

**Japanese Course Dinner / 会席**

**前菜/Appetizer**

Marinated Salmon with KOJI, Duck, Abalone, Tilefish Marinated with Miso, Kombu Roll, Black Soy Bean, Shrimp,  
紅鮭麹漬け 鴨口ース 鮑磯煮 甘鯛味噌焼き 市松龍皮巻き 黒豆 海老黄身寿司

**お吸い物/Soup**

Fish Cake, Japanese White Radish, Mushroom, Mitsuba  
雅真丈 透かし柚子大根 湿地 三つ葉

**お造り/Sashimi**

Red Snapper, Flounder with Caviar, Tuna,  
金目鯛皮霜造り 平目キャビアのせ 本鮪 妻一式

**鍋物/Pot**

Wagyu Shabu Shabu, Vegetables, Sesame Sauce  
黒毛和牛しゃぶしゃぶ 野菜色々 胡麻だれ

**箸休め/ Resting Chopsticks**

Home Made Tofu, Soft Roe, Soy Sauce Paste, Wasabi  
自家製豆腐 白子 鼈甲餡 山葵

**焼き物/Grilled Dish**

Lobster, Sea Urchin with Miso, Ginger  
フランス産伊勢海老 雲丹味噌焼き はじかみ

**酢の物/Pickled Dish**

King Crab, Sudachi, Vinegar  
炙り鱈場蟹 酢橘 蟹酢

**お食事/Sushi**

Tuna, Salmon with Roe  
本鮪とろ 鮭親子軍艦

**汁物/Miso Soup**

Red Miso Soup  
赤だし

**水菓子/Dessert**

Green Tea Panna Cotta with Seasonal Fruits  
抹茶パannaコッタ 季節の果実

2023-2024

年末年始

## **Kids Course / キッズコース**

Appetizer / 前菜

Marinated Red Sea Bream with Citrus Aroma with Muskrans and Salmon Roe  
真鯛のマリネ シトラスの香り ムスクランといくら添え

Soup / スープ

Oyama Chicken and Mushrooms with Light Fricassee Ancasse Anclute  
大山鶏と茸の軽いフリカッセ アンクルート

Fish / お魚

Salmon Confit, Shrimp Beignets and Curry-flavored White Wine Sauce  
サーモンのコンフィ、小海老のベニエ、カレー風味の白ワインソース

Milk Bread

ミルクブレッド

Focaccia

フォカッチャ

Meat / お肉

Japanese Beef Hamburg Frit, with Potato Gratin

黒毛和牛ハンバーグ、自家製デミグラスソースとジャガイモのグラタン

デザート

Waffle Bowl in a Ice Cream with Strawberry and Chocolate

ワッフルボウル入りアイスクリーム

苺と羽ばたく蝶を飾って