



Christmas Lunch Traineau トレノ

13,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティーヌとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ドジなサンタが大混乱♥ サーモンのコンフィの一皿
Salmon confit dish "Chaotic Santa's Plate"

ムール貝とアサリのクラムチャウダースープ ふわふわの雪泡のイメージで
Clam chowder soup, mussels and clams inspired by fluffy snow clouds

天然平目のロースト カリフラワーのエスプーマ 白と黒の世界観
Roasted natural flounder served with cauliflower espuma, evoking a world of black and white elegance

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウェリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて (+3,800)
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree (+3,800)

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース (+5,800)
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce (+5,800)

“ホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



ご提供いたします料理は 8 品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Christmas Lunch Renne レンヌ

18,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティースとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ドジなサンタが大混乱！ サーモンのコンフィの一皿
Salmon confit dish "Chaotic Santa's Plate"

サンタが雪で隠した海宝箱 雲丹/白子/鯛/帆立/いくら
A luxurious bounty: sea urchin, cod milt, sea bream, scallops, and salmon roe
"Santa's Hidden Snow Treasure Box"

ムール貝とアサリのクラムチャウダースープ ふわふわの雪泡のイメージで
Clam chowder soup, mussels and clams inspired by fluffy snow clouds

天然平目のロースト カリフラワーのエスプーマ 白と黒の世界観
Roasted natural flounder served with cauliflower espuma, evoking a world of black and white elegance

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

炭火でじっくり焼いた根室産蝦夷鹿のロース肉 赤の一皿
Slow-grilled Ezo deer loin from Nemuro, presented with a "red-on-the-plate" theme

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウェリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて (+3,800)
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree (+3,800)

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース (+5,800)
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce (+5,800)

“ホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Christmas Lunch

Pere Noël ペールノエル

30,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティーヌとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ヨーロピアンオマールブルーとフラン イタリア産キャビア Xmas リース仕立て
European blue lobster and flan garnished with Italian caviar, styled as a Christmas wreath

サンタが雪で隠した海宝箱 雲丹/白子/鯛/帆立/いくら
A luxurious bounty: sea urchin, cod milt, sea bream, scallops, and salmon roe

鮑のフリカッセスープ仕立て ブルギニョン風
Abalone fricassee prepared Bourguignon-style in a soup-like presentation

サクサクの甘鯛のウロコ焼き 春菊とコンソメのソース
Crispy tilefish with scales served with a shungiku herb and consommé sauce

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

炭火でじっくり焼いた根室産蝦夷鹿のロース肉 赤の一皿
Slow-grilled Ezo deer loin from Nemuro, presented with a "red-on-the-plate" theme

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウェリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce

“ホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Christmas Dinner Étoile エトワール

18,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティースとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ドジなサンタが大混乱♥ サーモンのコンフィの一皿
Salmon confit dish "Chaotic Santa's Plate"

ムール貝とアサリのクラムチャウダースープ ふわふわの雪泡のイメージで
Clam chowder soup, mussels and clams inspired by fluffy snow clouds

天然平目のロースト カリフラワーのエスプーマ 白と黒の世界観
Roasted natural flounder served with cauliflower espuma, evoking a world of black and white elegance

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

炭火でじっくり焼いた根室産蝦夷鹿のロース肉 赤の一皿
Slow-grilled Ezo deer loin from Nemuro, presented with a "red-on-the-plate" theme

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウェリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて (+3,800)
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree (+3,800)

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース (+5,800)
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce (+5,800)

“ホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Christmas Dinner

Ange アンジュ

25,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティースとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ヨーロピアンオマールブルーとフラン イタリア産キャビア Xmas リース仕立て
European blue lobster and flan garnished with Italian caviar, styled as a Christmas wreath

サンタが雪で隠した海宝箱 雲丹/白子/鯛/帆立/いくら
A luxurious bounty: sea urchin, cod milt, sea bream, scallops, and salmon roe

ムール貝とアサリのクラムチャウダースープ ふわふわの雪泡のイメージで
Clam chowder soup, mussels and clams inspired by fluffy snow clouds

天然平目のロースト カリフラワーのエスプーマ 白と黒の世界観
Roasted natural flounder served with cauliflower espuma, evoking a world of black and white elegance

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

炭火でじっくり焼いた根室産蝦夷鹿のロース肉 赤の一皿
Slow-grilled Ezo deer loin from Nemuro, presented with a "red-on-the-plate" theme

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウェリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて (+3,800)
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree (+3,800)

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース (+5,800)
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce (+5,800)

“ホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.



Christmas Dinner

Saint Nuit サン・ニユイ

30,000

2025 赤鼻のトナカイ みかん鶏のガランティーヌとフォアグラのムース
Wakayama Chicken galantine with foie gras mousse "Red-Nosed Reindeer"

ヨーロピアンオマールブルーとフラン イタリア産キャビア Xmas リース仕立て
European blue lobster and flan garnished with Italian caviar, styled as a Christmas wreath

サンタが雪で隠した海宝箱 雲丹/白子/鯛/帆立/いくら
A luxurious bounty: sea urchin, cod milt, sea bream, scallops, and salmon roe

鮑のフリカッセスープ仕立て ブルギニョン風
Abalone fricassee prepared Bourguignon-style in a soup-like presentation

サクサクの甘鯛のウロコ焼き 春菊とコンソメのソース
Crispy tilefish with scales served with a shungiku herb and consommé sauce

～メインディッシュをお選びください～
Your choice of main dish from below

仔羊の炭火焼き 雪だるまの大根おろしとヴィネグレットソース
Charcoal-grilled lamb paired with grated snowman-like daikon and vinaigrette sauce

炭火でじっくり焼いた根室産蝦夷鹿のロース肉 赤の一皿
Slow-grilled Ezo deer loin from Nemuro, presented with a "red-on-the-plate" theme

黒毛和牛肉フィレ肉のビーフウエリントン クリスマスカラーのピューレを散りばめて
Black Wagyu beef wellington, accompanied by a Christmas-colored puree

A5 黒毛和牛ロース肉の炭火焼 軽く仕上げた赤ワインソース
A5-rank black Wagyu roast, gently paired with red wine sauce

“ホホワイトクリスマスリース” 煌めくジャスミンの軽いムース
A luminous jasmine mousse "White Christmas Wreath"

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.