



# クリスマスランチ”柊”

Christmas Lunch “HIIRAGI”

13,000



**Merry Christmas ! 聖夜を彩る一口の贈り物**

Small appetizers

**ホタテのミキユイと蕪のマリネのアンサンブル クリスマスカラーの野菜のピューレで彩って**

Mi-Cuit scallops & marinated turnips with seasonal vegetable Purees in Festive Colors

**特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 80g または ロース肉 80g**

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 80g or ribloin 80g

**季節の焼き野菜**

Teppanyaki vegetables in season

**野菜サラダ 自家製ドレッシングで**

Vegetable salad served with homemade dressing



**ご飯 または パン**

Rice or bread

**金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス**

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)



**フロマージュムースとベリーのマレンゲ〜聖夜の煌めき**

Cheese mousse & berry meringue



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat



卵  
Egg



乳  
Milk

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



# クリスマスランチ “煌”

Christmas Lunch "KIRAMEKI"

18,000



**Merry Christmas ! 聖夜を彩る一口の贈り物**  
Small Appetizers

“  
**ホタテのミキューイと蕪のマリネのアンサンブル クリスマスカラーの野菜のピューレで彩って**  
Mi-Cuit scallops & marinated turnips with seasonal vegetable Purees in Festive Colors

**フォアグラと茸と香り高いコンソメスープ**  
Foie gras and mushrooms in an aromatic consommé

**特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g**  
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

**季節の焼き野菜**  
Teppanyaki vegetables in season



**野菜サラダ 自家製ドレッシングで**  
Vegetable salad served with homemade dressing



**ご飯 または パン**  
Rice or bread

**金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,450)**  
Garlic rice with beef, mushroom and egg

**フロマージュムースとベリーのマレンゲ〜聖夜の煌めき**  
Cheese mousse & berry meringue



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat



卵  
Egg



乳  
Milk

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



# クリスマスディナー “輝”

Christmas Dinner "KAGAYAKI"

25,000



**Merry Christmas!** 聖夜を彩る一口の贈り物  
Small appetizers

オマール海老のポシェ ホワローのピューレと貝出汁の泡ソース〜冬の夜に舞う淡雪

Poached spiny lobster with leek purée and shellfish espuma

フォアグラと茸と香り高いコンソメスープ  
Foie Gras and Mushrooms in an Aromatic Consommé

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g  
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

季節の焼き野菜  
Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで  
Vegetable salad served with homemade dressing



ご飯 または パン  
Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,450)  
Garlic rice with beef, mushroom and egg

フロマージュムースとベリーのメレンゲ〜聖夜の煌めき  
Cheese mousse and berry meringue



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat



卵  
Egg



乳  
Milk

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



# クリスマスディナー “聖夜”

Christmas Dinner "SEIYA"

30.000



**Merry Christmas ! 聖夜を彩る一口の贈り物**  
Small appetizers

**オマール海老のポシェ ポワローのピューレと貝出汁の泡ソース~冬の夜に舞う淡雪**  
Foie Gras and Mushrooms in an Aromatic Consommé

**舌平目のムニエル軽いヴァンプランソース~ノエルの彩り**  
Sole meunière with white wine sauce colors of Noel

**極上 A-5 ランク黒毛和牛 フィレ肉 100g または ロース肉 100g**  
Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

**季節の焼き野菜**  
Teppanyaki vegetables in season

**野菜サラダ 自家製ドレッシングで**  
Vegetable salad served with homemade dressing



**ご飯 または パン**  
Rice or bread

**金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,450)**  
Garlic rice with beef, mushroom and egg



**フロマージュムースとベリーのメレンゲ~聖夜の煌めき**  
Cheese mousse and berry meringue



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat



卵  
Egg



乳  
Milk

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



# クリスマスコース”極”

Christmas course “KIWAMI”

35,000



イタリア産キャビアと鯛のタルタルロマンティックな薔薇の花に囲まれて

Italian caviar & sea bream tartare — nestled in a bouquet of romantic roses

フォアグラのソテーと大根のプレゼ ジャポネソースで

Grilled foie gras and Japanese white radish with Japanese sauce

活け鮑の鉄板焼〔1杯〕 / 白ワイン香る大葉とアンチョビのバターソース

Teppanyaki abalone (whole) / anchovy butter sauce

活イセ海老の鉄板焼（半尾） / アメリケーヌソース

Teppanyaki Ise lobster (half) / American sauce

極上 A-5 ランク黒毛和牛フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season



野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

フロマージュムースとベリーのメレンゲ〜聖夜の煌めき

Cheese mousse and berry meringue



エビ  
Shrimp



小麦  
Wheat



卵  
Egg



乳  
Milk

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.