

# クリスマス鉄板コース〜Chef's Recommendation for Christmas〜

## 聖樹 Seiju

23,500



### 先付 Amuse-Bouche

車海老のカクテル タルタルソース 芹お浸し イクラ  
Shrimp Cocktail, Tartar Sauce, Japanese Parsley, Salmon Roe

### 温前菜 Appetizers

合鴨 フォアグラ 蕪 九条葱 柚子ソース  
Duck, Foie Gras, Turnip, Leek, Yuzu Sauce

### 蓋物 Clear Soup

河豚焼鰭吸い 酢橘  
Pufferfish Fin, Sudachi Citrus

### 魚介 Seafood

伊勢海老 尼鯛 ドライトマトと茸のオリーブオイル 檸檬  
Spiny Lobster, Tilefish, Dried Tomato and Mushrooms with Olive oil, Lemon

### 口直し Granite

シャンパングラニテ  
Champagne Granite

### 焼野菜 Vegetables

原木椎茸 長芋 菜の花  
Shiitake Mushroom, Yam, Canola Flower

### 肉料理 Beef

黒毛和牛食べ比べ (サーロイン 50g フィレ 40g)  
Kuroge Wagyu beef (Sirloin 50g and Fillet 40g)

### 食事 Rice

ガーリックライス 止椀  
Garlic-fried Rice and Miso Soup

### デザート Dessert

クリスマスデザート  
コーヒー または 紅茶  
Dessert of the Day Coffee or Tea



※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability.