

- New Year Dinner A -

始まりのお愉しみ
Overture

海の幸のマリネとオシェトラキャビア
白ワインのジュレとトリュフヴィネグレット
Marinated Seafood and Leeks with White Wine Jelly and Truffle Vinaigrette

フォワグラのキャベツ包み ソースペリゲー
Foie Gras Wrapped in Cabbage with Sauce Périgieux

薫り高いダブルコンソメに和のガルニチュール
Double Consommé with Japanese Garnish

エストラゴン香るヨーロッパ産オマールブルーのフリカッセ 紅白のソース
Fricassee of European Lobster Flavored with Tarragon

熊本県産“和玉”フィレの備長炭炙り焼 新春の野菜を添えて
芳醇な赤ワインソース
Charcoal-roasted “Wao” Fillet with Seasonal Vegetables
Red Wine Sauce

マリネした文旦とお屠蘇のジュレ
Marinated Pomelo and Toso (traditional New Year's sake) Jelly

柚子香るクレームショコラ
林檎のコンポートとセイロン紅茶の香りを添えて
Yuzu-flavored Creme au Chocolat
with Apple Compote Flavored with Ceylon Black Tea

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and Coffee or Tea

¥40,000 (消費税・サービス料込)

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

- New Year Dinner B -

始まりのお楽しみ

Overture

海の幸のマリネとオシェトラキャビア

白ワインのジュレとトリュフヴィネグレット

Marinated Seafood and Leeks with White Wine Jelly and Truffle Vinaigrette

フォワグラのキャベツ包み ソースペリゲー

Foie Gras Wrapped in Cabbage with Sauce Périgieux

薫り高いダブルコンソメに和のガルニチュール

Double Consommé with Japanese Garnish

真鯛と海老のポワレを冬野菜のグラタンとともに 紅白のソース

Pan-fried Red Sea Bream with Winter Vegetable Gratin

熊本県産“あか牛”サーロインの備長炭炙り焼 新春の野菜を添えて

レフォール香る赤ワインソース

Charcoal-roasted “Aka-ushi” Sirloin

Red Wine Sauce

マリネした文旦とお屠蘇のジュレ

Marinated Pomelo and Toso (traditional New Year's sake) Jelly

マルティニークラム香るガレットデロワのオマージュ

赤い果実とタヒチバニラのアイスとともに

Homage of Galette des Rois with the Aroma of Martinique Rum

Red Berries and Tahitian Vanilla Ice Cream

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and Coffee or Tea

¥ 34,000 (消費税・サービス料込)

メニューは変更になる場合がございます。

Menus are subject to change.