

## - New Year Lunch A -

始まりのお愉しみ

Overture

海の幸とポワローのマリネ  
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 マデラソース  
Foie Gras Wrapped in Cabbage with Madeira Sauce

真鯛のポワレを冬野菜のグラタンとともに  
ヴェルモット香るソース  
Pan-fried Red Sea Bream with Winter Vegetable Gratin  
and Vermouth-flavored Sauce

熊本県産“和王”フィレのポワレと和牛ほほ肉のブレゼ 新春の野菜を添えて  
レフォール香る赤ワインソース  
Pan-fried “Wao” Fillet and Braised Wagyu Beef Cheek Meat  
with Red Wine Sauce Flavored with Lefort

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

南高梅のガトー仕立て 抹茶のソルベとともに  
Nanko Plum Gateau with Matcha Sorbet

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

¥23,000 (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 Lunch B -

始まりのお楽しみ

Overture

海の幸とポワローのマリネ  
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

菊芋と栗のポタージュ  
Jerusalem Artichoke and Chestnut Potage

真鯛のポワレを冬野菜のグラタンとともに  
ヴェルモット香るソース  
Pan-fried Red Sea Bream with Winter Vegetable Gratin  
and Vermouth-flavored Sauce

熊本県産“あか牛”サーロインのグリルと和牛ほほ肉のブレゼ 新春の野菜を添えて  
レフォールの香る赤ワインソース  
Grilled “Aka-ushi” Sirloin and Braised Wagyu Beef Cheek Meat with Seasonal Vegetables  
Red Wine Sauce Flavored with Lefort

南高梅のガトー仕立て 抹茶のソルベとともに  
Nanko Plum Gateau with Matcha Sorbet

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

¥18,000 (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.