

- New Year Dinner A -

始まりのお愉しみ
Overture

薫香をまとった本まぐろのミキューイ
トリュフヴィネグレットとマイクロリーフ
Bluefin Tuna Mi-cuit with a Hint of Smoke
with Truffle Vinaigrette and Microgreens

冬野菜と車海老に柚子香るコンソメスープ
Yuzu-scented Consommé with Winter Vegetables and Kuruma Prawn

蝦夷鮑と白あわび茸 あおさ入りブルブラン
セロリラブのクーリと蓮根のクルスティアン
Hokkaido Abalone and White Abalone Mushroom with “Aosa” Beurre Blanc Sauce
with Celeriac Coulis and Lotus Root Croustillant

黒毛和牛フィレのグリル 山葵風味のクルート
焼きシュクリースと黒トリュフ ビーフエッセンス
Grilled “Wagyu” Fillet with Wasabi-scented Crust
Grilled Sucrine, Black Truffle, Beef Essence

日本酒香る柑橘のソルベ 紫蘇の香りを添えて
Sake-scented Citrus Sherbet Accented with Shiso Aroma

パッションフルーツとチョコレートのスフレ パナナのソルベとともに
Passion Fruit and Chocolate Soufflé with Banana Sherbet

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 -

始まりのお愉しみ
Overture

薫香をまとった本まぐろのミキューイ
トリュフヴィネグレットとマイクロリーフ
Bluefin Tuna Mi-cuit with a Hint of Smoke
with Truffle Vinaigrette and Microgreens

蝦夷鮑と白あわび茸にあおさ入りブルブラン
セロリラブのクーリと蓮根のクルスティアン
Hokkaido Abalone and White Abalone Mushroom with “Aosa” Beurre Blanc Sauce
with Celeriac Coulis and Lotus Root Croustillant

黒毛和牛フィレのグリル 山葵風味のクルート
焼きシュクリーヌと黒トリュフ ビーフエッセンス
Grilled “Wagyu” Fillet with Wasabi-scented Crust
Grilled Sucrine, Black Truffle, Beef Essence

カシスとコニャック薫るモンブラン
Mont Blanc with a Hint of Cassis and Cognac

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.

アペリティブ

Aperitif

Glass Champagne

ポメリー ブリュット オークラ エイジング セラー
Pommery Brut Okura Ageing Cellar ￥3,900

クリュッグ グランド キュヴェ
Krug Grande Cuvée 10,800

Other Aperitif

キール ロワイヤル
Kir Royal ￥4,500

ベリーニ
Bellini 4,500

ワインペアリング

Wine Pairing (1 glass 100ml)

お料理に合わせてソムリエが厳選したワインをご用意させていただきます
Sommelier will prepare wines selected according to your dishes.

5 glasses ￥27,000
Amazing 5 glasses 60,000

ティー&ノンアルコールペアリング

Accord Thés & Boissons Sans Alcool

お料理に合わせてティー&ノンアルコールドリンクをご用意させていただきます
We will prepare teas and non alcoholic drinks according to your dishes.

4 glasses ￥11,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

メニューは変更になる場合がございます。
Menus are subject to change.