

## - New Year Dinner A -

始まりのお愉しみ  
Overture

薰香をまとった本まぐろのミキュイ  
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 あおさ入りブルーブラン  
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

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 バナナのソルベとともに  
Passion Fruit and Chocolate Soufflé with Banana Sherbet

食後的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

薰香をまとった本まぐろのミキュイ  
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ーブラン  
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

食後的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.

## アペリティフ

### 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 ロワイアル ￥4,500

Kir Royal

ベリーニ 4,500

Bellini

## 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.