

## - New Year Lunch A -

始まりのお愉しみ  
Overture

聖護院かぶらとオマールブルーのラビオリ仕立て  
シャンパンピネガーとそよご蜂蜜に柚子の香り  
Turnip and Blue Lobster Ravioli  
with Yuzu-scented Champagne Vinegar and “Soyogo” Honey

雲丹をのせたセロリラブのフラン  
澄んだコンソメスープとともに  
Celeriac Flan with Sea Urchin Served with Clear Consommé

昆布締めにした天然真鯛とあおさ入りブルブラン  
ゆり根と菜の花を添えて  
Sea Bream Cured with Kelp and “Aosa” Beurre Blanc Sauce  
with Lily Bulb and Rapeseed Blossom

備長炭で炙った熊本あか牛サーロイン トリュフ入りコンディメント  
根菜ローストと春菊ピューレ  
Charcoal-grilled “Aka-ushi” Sirloin  
with Truffle Condiment, Roasted Root Vegetables, Garland Chrysanthemum Purée

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

苺のフレイジエを軽やかに仕立てて ミントの香りとともに  
Reconstructed Strawberry Fraisier with a Hint of Mint

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 -

始まりのお愉しみ  
Overture

聖護院かぶらとオマールブルーのラビオリ仕立て  
シャンパンビネガーとそよご蜂蜜に柚子の香り  
Turnip and Blue Lobster Ravioli  
with Yuzu-scented Champagne Vinegar and “Soyogo” Honey

雲丹をのせたセロリラブのフラン  
澄んだコンソメスープとともに  
Celeriac Flan with Sea Urchin Served with Clear Consommé

備長炭で炙った熊本あか牛サーロイン トリュフ入りコンディメント  
根菜ローストと春菊ピューレ  
Charcoal-grilled “Aka-ushi” Sirloin  
with Truffle Condiment, Roasted Root Vegetables, Garland Chrysanthemum Purée

苺のフレジエを軽やかに仕立てて ミントの香りとともに  
Reconstructed Strawberry Fraisier with a Hint of Mint

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.

## 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.

4 glasses ￥15,000

3 glasses 12,000

## ティー&ノンアルコールペアリング

### Tea & Non Alcoholic Pairing

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.

3 glasses ￥6,500

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.