

CHRISTMAS LUNCH & DINNER



クリスマスコースA

¥10,000

聖誕節前菜

干し貝柱と蕪入りふかひれスープ
淡雪仕立て

スモークサーモンとアボカドの包み焼き

海老とチキンのとび子炒め

帆立貝と茸のクリーム煮込み

レッドパームオイルかけ

国産牛フィレ肉のステーキ バルサミコソース

渡り蟹肉入りあんかけ炒飯

聖誕節甜品(デザート)

クリスマスコースB

¥15,000

聖誕節前菜

上海蟹味噌入りふかひれの姿煮込み

北京ダック/蟹爪入りフライ

ロブスターと赤貝の柚子入り強火炒め

国産牛ロース肉と茸の包み焼き

トリュフ入BBQソース

鮑とナマコのオイスターソース煮込み

渡り蟹肉入りあんかけ炒飯

聖誕節甜品(デザート)

クリスマスコースC

※事前のご予約が必要です。

¥25,000

聖誕節前菜

天然鯛の中国風お刺し身サラダ仕立て

ふかひれの姿煮込み淡雪仕立て金粉のせ

タラバ蟹の蒸し焼き

雲丹入り卵白ソースイクラ添え

キジハタの姿蒸し

近江牛ステーキトリュフ入BBQソース

鮑と帆立貝のクリーム煮込み

レッドパームオイルかけ

聖誕節甜品(デザート)

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。