CHRISTMAS COURSE

DINNER 17:30〜21:30 (L.O. 20:30)

クリスマスコース

〈総料理長監修 クリスマス特別コース〉

クリスマスコース

Christmas Course

貝柱の中華粥
Chinese Congee with Scallops

蟹とアボカド 野菜の前菜
Crab, Avocado, and Vegetable Appetizer

白菜のクリーム煮とフォワグラ
Cream-Braised Chinese Cabbage with Foie Gras

オマール海老のグラタン チリソース
Lobster Gratin with Chili Sauce

平目の焼き蒸し 冬キャベツのトリュフ炒め
Roasted and Steamed Flounder with Winter Cabbage Sautéed in Truffle Oil

小籠包 柚子の香り
Xiao Long Bao with a Hint of Yuzu

牛フィレ肉とふかひれのステーキ
Beef Tenderloin and Shark Fin Steak

チキンと麺
Chicken and Noodles

クリスマススイーツ
Christmas Sweets

¥15,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。
※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。
※コース料理は2名様よりご注文を承ります。
※写真はイメージです。

※Prices include service charge and consumption tax.
※Menu items and ingredients may change depending on availability.
※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.
※Unless otherwise noted, we use Australian beef.
※Course meals are available for order for a minimum of two guests.
※Photos are for illustrative purposes only.