



Christmas Dinner

A glass of NV Perrier-Jouët, Grand Brut

ペリエ・ジュエ グラン ブリュット NV グラスシャンパーニュ付

Amuse

アミューズ

Crab

crustacean jelly, celery, apple, Daikon radish

蟹

甲殻類のジュレ セロリ 林檎 大根

Smoked confit egg yolk

onion dashi foam, clams, Sturia vintage caviar

スモークした卵黄

玉葱 出汁のフォーム 浅利 ストゥーリア社ヴィンテージ キャビア

Boston lobster “Navarin”

rosemary flavor

ボストンロブスター “ナヴァラン”

ローズマリーの香り

Venison loin slightly smoked with vanilla bean

pumpkin gnocchi, Buntan confit, piment d'Espellete

バニラ香る蝦夷鹿ロース肉のロースト

南瓜のニョッキ 文旦コンフィ ピマンデスペレット

Dark Manjari chocolate mousse

buttery caramel, peanuts praliné

ダークチョコレートムース

キャラメルバター風味 ピーナッツプラリネ

¥21,000

Window Table 窓側テーブル ¥25,000

規約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2- 食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3- イベントでご提供するお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4- お座席・テーブルはホテルにて指定させていただき、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5- イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.