

## CHRISTMAS LUNCH ¥ 25,000

Sea scallops, broccoli and fennel, black truffle  
北海道野付産帆立貝 ブロccoliリーとフヌイユ 黒トリュフ



Tai in the fireplace, radicchio  
高知県大月町備長炭で焼き上げた天然真鯛 ラディッキオ



Grilled Wagyu beef, seasonal vegetables  
和牛サーロインのグリエ 季節の野菜

or

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, seasonal vegetables  
田中久工氏の神戸牛 季節の野菜

suppl. ¥ 23,100



Chestnut and blackcurrant Christmas composition  
クリスマスのデセール 栗とカシスのコンポジション

## CHRISTMAS MENU ¥ 48,000

Steamed ezo awabi, barigoule-style vegetables and bottarga  
蝦夷鮑 季節野菜のバリグール風 唐墨



Delicate lobster bisque  
オマール海老のビスク



Kue with caviar, truffled celeriac, hazelnut and delicate consommé  
クエとゴールドキャヴィア 根セロリと黒トリュフ  
ピエモンテ産ヘーゼルナッツ クエのコンソメスープ



Beef tenderloin on the embers, green tomatoes, truffled winter vegetables  
和牛フィレの炭火焼き グリーントマト 冬野菜と黒トリュフ

or

Mr Kyukou Tanaka beef from Kobe, seasonal vegetables  
田中久工氏の神戸牛 季節の野菜

suppl. ¥ 23,100



Citrus from Wakayama  
和歌山産柑橘



Chestnut and blackcurrant Christmas composition  
クリスマスのデセール 栗とカシスのコンポジション

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Production areas may change depending on availability.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

仕入れ状況により産地は変わる場合がございます。