

YEAR END LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒にお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

年末 ランチコース **LUNCH COURSE**

カブのナージュ 黄柚子の香り

Turnip & Yuzu

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

海老のパピヨット
Deep-Fried Prawn

or スモークサーモンのマリネ
Marinated Smoked Salmon

or 鮭のグラチネ
Cod Gratin

栗のスープ
Chestnut Soup

ヤリイカとブロッコリー パスタ
Squid & Broccoli Pasta

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚 炭火焼
Iberian Pork Charcoal grill or バベットステーキ
Skirt Steak or 牛タンシチュー パイ包み焼き
Beef Tongue Stew Wrapped in Pie

黒毛和牛ランプ炭火焼 (+¥2,200)
Charcoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump or オマール海老 グリエ (+¥2,200)
Charcoal Grilled Lobster

季節のグラスデザート or モンブラン (+¥1,100)
Seasonal Dessert or **Chestnut Cake**

¥8,800 /per person

年末 スペシャル ランチコース **SPECIAL LUNCH COURSE**

北海道産 毛蟹のチョップサラダ
Hairy Crab & Chopped Salad

鯵と白菜のグラチネ
Cod & Chinese Cabbage Gratin

北寄貝と九条葱 パスタ
Surf Clam Pasta

栗のスープ
Chestnut Soup

黒毛和牛 ランプ 炭火焼
Charcoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump

黒毛和牛ランプをお差額¥2,200にて黒毛和牛サーロインへご変更出来ます。※ 皆様ご統一をお願いいたします。
You can change the wagyu-beef rump to wagyu-beef sirloin for an additional 2,200 yen
※ Please choose same for all.

季節のグラスデザート or モンブラン (+¥1,100)
Seasonal Dessert or **Chestnut Cake**

¥14,300 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(13%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.

YEAR END GRAND COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒にお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

年末 ディナーコース **DINNER COURSE**

まるみ豚のリエット&炭火焼パン
Pork Rillettes & Charcoal Grilled Bread

栗のスープ
Chestnut Soup

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

北海道産 毛蟹のチョップサラダ *Hairy Crab & Chopped Salad* or スモークサーモンのマリネ *Marinated Smoked Salmon*

鱈と白菜のグラチネ
Cod & Chinese Cabbage Gratin

北寄貝と九条葱 パスタ
Surf Clam Pasta

黒毛和牛ランプ 炭火焼
Charcoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump

or オマール海老 グリエ
Charcoal Grilled Lobster

クレームブリュレ or モンブラン (+¥1,100)
Creme Brulee or Chestnut Cake

¥15,400 /per person

年末 スペシャル ディナーコース **CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE**

自家製スモークサーモンとキャビア
Marinated Smoked Salmon with Caviar

北寄貝と黒舞茸のグリエ
Charcoal Grillrd Surf Clam & Mushroom

月光百合根のガレット ～黒トリュフの香り～
Lily Bulb Galette with Black truffle

鱈とオマール海老のブイヤベース
Lobster & Cod Bouillabaisse

黒毛和牛 フィレの炭火焼
Charcoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Tenderloin

クレームブリュレ or モンブラン (+¥1,100)
Creme Brulee or Chestnut Cake

¥24,200 /per person