

YEAR END LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様と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

鱈のグラチネ
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)
Chacoal 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
Seasonal Dessert

or

モンブラン (+ ¥1,100)
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

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

栗のスープ
Chestnut Soup

黒毛和牛 ランプ 炭火焼
Chacoal 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 2,200yen
※ Please choose same for all.*

季節のグラスデザート
Seasonal Dessert

or

モンブラン (+ ¥1,100)
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と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 or スモークサーモンのマリネ
Hairy Crab & Chopped Salad 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 or オマール海老 グリエ
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump Charcoal Grilled Lobster

クレームブリュレ or モンブラン (+¥1,100)
Creme Brulee 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
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Tenderloin

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

¥24,200 /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.