

X'mas Dinner

23 24 25 December 2016

ズワイ蟹とキングサーモンのタルタル
キャビア添え

フランス産フォアグラのテリーヌと
ラフランスのコンポート

鱈白子のカツレツと海老芋のピューレ

坂越産シェルカキの香草焼き

河内鴨と茸のコンソメロワイヤル

伊勢海老と生ウニのグラタン

シャンパンと木苺のソルベ

宮崎牛のロースト
トリュフのリゾット添え
赤ワインソース

X'mas Dessert

お一人様 ¥10800

X'mas 限定 和洋折衷コース

23 24 25 December 2016

前菜三種

ズワイ蟹三杯酢 白子豆腐 河内鴨旨煮

お造り盛り合わせ

フカヒレ茶碗蒸し

とらふぐと海老芋の香味揚げ

伊勢海老と生ウニのグラタン

酢橘のシャーベット

宮崎牛ローストビーフ

山葵とトリユフラ塩添え

ズワイ蟹の炊き込みご飯 いくら添え

お吸い物

X'mas Dessert

お一人様 ¥10800