



## **Christmas dinner menu**

21 to 25 December 2019

**Oyster and crispy seaweed served with fresh cheese**

牡蠣と美味しい海苔 フレッシュチーズ添え

**Soup with smoked scallops and Chinese ham**

帆立貝のスモークと金華ハムのコンソメスープ

**Turkey marinated with herbal vinegar sauce**

ハーブヴィネガーでマリネしたターキーの低温調理 リース仕立て

**Sushi**

握り寿司

**Pie-crusted monk fish with sauce Américaine**

鮫鱈のパイ包み焼き アメリカンソース

**Roasted Hokkaido venison with wild grape sauce**

北海道鹿ロース肉のロースト 山葡萄ソース

**Cheese**

チーズ

**Christmas dessert**

クリスマスデザート

**JPY 12,000**

\*All prices are in Japanese yen and subject to 10% consumption tax.

\*Menu is subject to change without notice due to availability of ingredients.

\* The corkage charge per bottle is JPY 4,000 for any beverage.



## Gastronomic Christmas dinner

*Uni and caviar crepe*

雲丹とキャビアのクレープ

*Foie-gras with Nara-zuke (gourd pickled in sake lees)*

フォアグラ西京漬けに奈良漬けを添えて

*Sushi*

握り寿司

*Steamed memme fish and tuna with ginger and shallot sauce*

メンメと本鮪の青蒸鮮魚

*Hokkaido venison cutlet*

北海道鹿フィレ肉のカツレツ

*Hairy crab and king crab with pepper crab*

毛蟹とタラバガニのペッパークラブ

*Char-grilled Hokkaido beef fillet*

道産和牛フィレ肉の炭火焼き

*Cheese*

チーズ

*Christmas dessert*

デザート

JPY 16,000

\*All prices are in Japanese yen and subject to 10% consumption tax.

\*Menu is subject to change without notice due to availability of ingredients.

\* The corkage charge per bottle is JPY 4,000 for any beverage.