

Festive Course Menu

JPY 20,000

Your choice of a glass of Champagne or 90 minutes of free-flow beverages.
グラスシャンパンまたは90分飲み放題をお選びください。

AMUSE

Seared Foie Gras

フォアグラのソテー

With green apple compote and walnuts
青りんごのコンポートとクルミのクランチ

APPETIZER

Roasted Prawn

海老のロースト

With oyster purée, celery, and horseradish
牡蠣のピューレ、セロリ、西洋わさび

SOUP

Wild Mushroom Consommé

きのこのコンソメスープ

With herb gnocchi, confit tomatoes and pickled mushrooms
ハーブニョッキ、トマトのコンフィ、きのこのピクルス

FISH

Seared Salmon Loin

サーモンのソテー

With fennel and sweet onion
フェンネルとスイートオニオン

MAIN

Sous Vide Wagyu Beef

和牛のロースト

With wasabi cream cheese and cured egg yolk
山わさびクリームチーズと卵黄のコンフィ

DESSERT

Hokkaido Aronia Berry and Cheese Mousse

北海道アロニアベリーとチーズのムース

Price is inclusive of tax and service charge.
表示料金には税金とサービス料が含まれています。

