

X ' mas Dinner

23 24 25 December 2018

ポテトパイとキャビア

オマール海老とトリュフのグラタン
爪のフリットアメリカーナソース

シャンパンと木苺のソルベ

スモークサーモンとズワイ蟹のサラダ

宮崎牛フィレステーキフォアグラ添え
マデラワインソース

鱈と白子のブイヤベース

フランス産トリュフチーズ

ルイユ添え

X ' mas Dessert

お一人様 ¥10800

X'mas 限定 和洋折衷コース

23 24 25 December 2018

前菜三種

ズワイ蟹三杯酢

海老芋と鮑の炊き合わせ

胡麻豆腐と利尻ウニ

お造り盛り合わせ

カキの柚子味噌焼き

白子豆乳茶碗蒸し フカヒレあん

オマール海老とトリユラのグラタン

爪のフリットアメリカーナソース

黒毛和牛赤ワインしゃぶしゃぶ

バルサミコ醤油

赤ワインリゾット

X'mas Dessert

お一人様 ¥10800