

Christmas Set Menu

クリスマス会席

ASSORTED APPETIZERS 旬菜盛り合わせ

Poached Hiroshima oyster marinated with sesame oil, Prawn and caviar
牡蠣オイル漬、才巻海老キャビア

Kyoto roasted duck, Ankimo (monkfish liver with ponzu sauce)
合鴨ロース煮、鮫肝ポン酢

Smoked pickled radish with cream cheese
いぶりガッコクリームチーズ

Truffle with soybean croquette
トリュフおからコロッケ

Lotus root cracker, Mini tomato marinated with boiled wine
蓮根煎餅、ミニトマトワイン煮

SOUP 御椀

Yam and potato velouté with fish ball, prawn and yuzu
山芋真丈、海老、青味、柚子

SASHIMI 刺身

Five types of assorted Sashimi from Tsukiji fish market
5種盛り あしらい一式

MAIN メイン

Australian lobster, grilled cheese miso and Japanese Saga Wagyu beef sirloin A4
with seasonal vegetables
ロブスター、チーズ味噌焼、佐賀牛A4ステーキ、彩り野菜と一緒に

RICE 食事

Three types of Assorted Seafood on rice, miso soup
三色海鮮丼、味噌汁

DESSERT デザート

Tofu Crème Brûlée, seasonal fruits
豆腐のクリームブリュレ、季節のフルーツ

