

Festive Course Menu

※グラスシャンパンまたは90分飲み放題付き。 Served with a Glass of Champagne or 90min Free Flow.

Amuse

ブリュレ仕立てのフォアグラ ベリーソース Brule Foie gras with Berry Sauce

Appetizer

タラバガニのサラダ ワサビのクーリとアボカドディップ添え Hokkaido King Crab Salad on Guacamole and Wasabi Coulis

Soup

ポテトスープとコンソメジュレ キャビアとグリーンオイルを添えて Potato Soup and Consomme Jelly with Caviar and Green Oil

Fish

サーモンとパルマハム 抹茶風味のポテトとハーブバターソース Salmon and Parma Ham on Macha Hokkaido Potato with Herb Butter Sauce

Main

和牛サーロインステーキ ズッキーニのリゾットトリュフワインソース添え Juicy Wagyu Sirloin Steak with Zucchini Risotto and Truffle Wine Sauce

Dessert

ラズベリーデライト アーモンドサブレとラズベリームース バニラクリーム添え Raspberry Delight Almond Sable and Raspberry Mousse with Vanilla Cream

¥19,990

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