

Christmas Dinner Course

Dec. 23 fri. - 25 sun.



¥ 6,000(税込)

サラダ

三浦野菜のプレミアムサラダ オニオンジンジャー Dressing
Salad

Premium Salad of Miura Vegetables with Onion Ginger Dressing

前菜4種盛り合わせ

あん肝の低温調理 赤レンズ豆のスプーン ポルト風味
オマール海老と帆立のハーブマリネ キャビア添え
シャンピニオンデュクセルとシルクスイートのロール
マクロビ酵素玄米アランチーニ Veganチーズ

Assorted Appetizers

Low-temperature cooked Monkfish Liver, Spoon of Red Lentil, Porto Flavor
Herb marinated Lobster & Scallops with Caviar
Duxelle de Champignon & Silk Sweet Roll
Macrobi Fermented Brown Rice Arancini with Vegan Cheese

魚料理

アンコウと魚介の凝縮スチーム ブイヤベース仕立て
FishDish

Condensed Steamed Monkfish & Seafood, Bouillabaisse Style

パスタ

黒トリュフのパスタ Veganカルボナーラ
Pasta

Black Truffle Pasta Vegan Carbonara

デザート

苺のSoyティラミス ベリーソース Veganアイス添え
Dessert

Strawberry Soy Tiramisu with Berry Sauce, Vegan Ice Cream

ドリンク

Drink

ご予約承り中!お気軽にお問い合わせください。

※ 入荷状況につき内容が変更する場合がございます。 ※ 当店メニューを製造するキッチンは、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。