

Christmas Dinner Course

Dec . 23 sat . - 25 mon .



¥ 7,000(税込)

サラダ

三浦農家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5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

ズワイガニ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のシルクスイートのロール

マクロビ酵素玄米アラランチーニVeganチーズ

洋梨のコンポート カダイフフリット

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

Pear Compote Kadaif Frit

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 バゲットを添えて

FishDish

Condensed Steamed Monkfish & Seafood, Bouillabaisse Style with Baguette

パスタ

黒トリュフの玄米パスタ Veganカルボナーラ

Pasta

Black Truffle Pasta Vegan Carbonara

デザート

ブッシュドノエル

Dessert

Buche de Noel

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には、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。