

Noel Course



Dec. 23 tue - 25 thu

¥3,850 (taxin)



前菜3種盛り合わせ

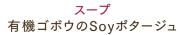
ホタテとイチゴ アボカドのタルタル キャビア添え 酵素 玄米と紫芋のクロケット アンディブのコンフィ オレンジの香り

Appetizer Platter (3 Selections)

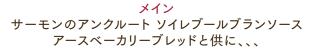
Scallops and strawberries with avocado tartare and caviar Enzyme brown rice and purple sweet potato croquettes Confit endive with orange aroma

サラダ エンダイブとホワイトセロリのサラダ オニオンジンジャードレッシング

 $\begin{array}{c} \textbf{Salad} \\ \textbf{Endive and White Celery Salad with Onion Ginger Dressing} \end{array}$



Soup Organic Burdock Soy Potage



Main Salmon en croute with soy beurre blanc sauce Served with Earth Bakery Bread



Bûche de Noël ブッシュド ノエル

Dessert Bûche de Noël

ドリンク オーガニックコーヒー or 和紅茶

DrinkOrganic Coffee or Japanese Black Tea



乾杯スパークリングワイン +500円でお付けできます

Add a Sparkling Wine Toast for an additional ¥500



