

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

Salad

Endive and White Celery Salad with Onion Ginger Dressing

スープ

有機ゴボウのSoyポタージュ

Soup

Organic Burdock Soy Potage

メイン

サーモンのアンクルート ソイレブールブランソース
アースベーカリーブレッドと共に、、、

Main

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

デザート

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

Drink

Organic 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



※ 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。