

クリスマス特別ディナーメニュー  
Christmas Special Dinner Course

「六花」  
-Rokka-

前菜  
Appetizer

車海老子持ち クリームチーズ豆腐いくら添え  
和風前菜盛り合わせ  
Japanese tiger prawn with roe, cream cheese tofu  
with salmon roe, assorted Japanese appetizer

御椀  
In a bowl

雲子みぞれ  
Soft cod milt with grated daikon

造り  
Sashimi

鰯霜降り 平目 本鮪  
Seared yellowtail, flounder, bluefin tuna

焼物  
Grilled

鯛柚子釜焼  
Sea bream baked in a yuzu cup

揚げ物  
Tempura

車海老 雲丹と鰯のパートブリック  
Japanese tiger prawn, sea urchin and Spanish  
mackerel with pate brick

強肴  
Steak

国産牛ステーキ 木の芽味噌  
Japanese beef loin steak, Kinome miso

食事  
Sushi

にぎり寿司 鮪 鯛 烏賊 八丁味噌仕立ての赤出汁  
Nigiri sushi-Tuna, sea bream, cuttlefish, pickled  
ginger, miso soup

デザート  
Dessert

フルーツのマチエドニア風  
Fruit Macedonia

¥17,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge

クリスマス特別ディナーメニュー  
Christmas Special Dinner Course  
「聖」  
-Hijiri-

前  
Appetizer

オマール海老マリネとサラダ仕立て キャビアとブリニ等  
折衷前菜盛り合わせ  
Lobster marinated salad, caviar and blini  
Assorted appetizer

椀  
In a bowl

ロブスターとマッシュルームのビスク  
Lobster and mushroom bisque with saffron  
cappuccino foam

造  
Sashimi

鰯霜降り 平目 本鮪  
Seared yellowtail, flounder, bluefin tuna

焼  
Grilled

蝦夷鮑のロックフェラー風  
Ezo abalone, Rockefeller style

煮  
Simmered

雲子 京人参 大黒占地 銀あん  
Soft cod milt, carrot, shimeji mushroom, silver  
sauce, yuzu

揚  
Fried

雲丹と鱈のパートブリック 車海老のフリット  
Sea urchin and Spanish mackerel with pate brick,  
Japanese tiger prawn and seabream herb fritto

進  
Steak

再肥育黒毛和牛フィレ肉のソテー ソースグルマンディーズ  
Re-fattened Japanese premium beef fillet saute  
with sauce gourmandise

飯  
Sushi

にぎり寿司 トロ イクラ 蟹 ハ丁味噌仕立ての赤出汁  
Nigiri sushi – Marbled tuna, salmon roe, snow crab,  
pickled ginger, miso soup

菓  
Dessert

フルーツのマチエドニア風  
Fruit Macedonia

¥22,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge