

クリスマスディナーコース 若紫

Christmas Dinner Course "Wakamurasaki"

中トログリルのカルパッチョ 平飼い卵のヴィネグレットと雲丹
ポタージュパルマンティエ ビスクドオマールのカプノチーノ コカ添え
真鯛と帆立貝の香草焼き カリフラワーのピューレとソース フヌイ

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 ファイル 80g 又は サーロイン 140g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯 味噌汁 香の物

グリオットチェリーとピスタチオのティアン

Marinated tuna belly with free range egg vinaigrette and sea urchin

Potage parmantier and lobster bisque cappuccino with coca

Sautéed sea bream with cauliflower sauce puree and fennel

Genji green salad

Japanese premium beef fillet 80g or sirloin 140g

Sautéed vegetables

Steamed rice or crispy fried garlic rice with miso soup and pickles

Griotte cherry and pistachio tian

黒毛和牛 ¥ 20,000 Japanese premium beef

ブランド牛 ¥ 29,000 Branded premium beef

※ブランド牛の産地についてはスタッフにお尋ねくださいませ。

Please ask the origin of the branded beef of the day to our staff.

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 change from season to season. Price inclusive of taxes and service charge.



クリスマスディナーコース 藤袴

Christmas Dinner Course "Fujibakama"

中トログリルのカルパッチョ 平飼い卵のヴィネグレットと雲丹
ポタージュパルマンティエ ビスクドオマールのカプノチーノ コカ添え
牛頬肉のブルゴーニュ風 スイートキャロットのフランと共に
鱈のムニエルとロマネスコのキヌア マダガスカルルージュのシガール

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 ファイル 80g 又は サーロイン 140g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

グリオットチェリーとピスタチオのティアン

Marinated tuna belly with free range egg vinaigrette and sea urchin

Potage parmantier and lobster bisque cappuccino with coca

Beef cheek cooked in red wine with sweet carrot fran

Meuniere of flounder and romanesco Quinoa with cigarl

Genji green salad

Japanese premium beef fillet 80g or sirloin 140g

Sautéed vegetables

Steamed rice or crispy fried garlic rice with miso soup and pickles

Griotte cherry and pistachio tian

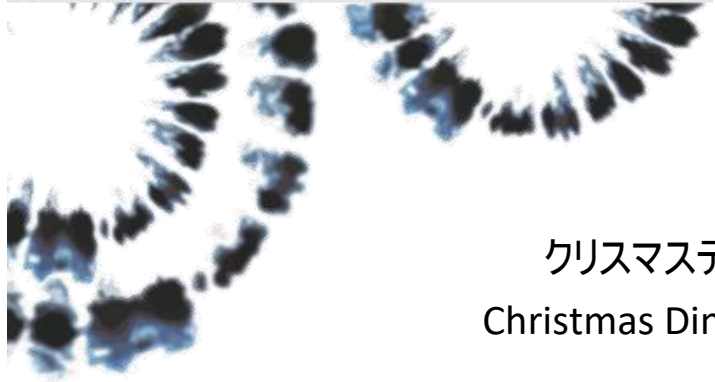
黒毛和牛 ¥ 25,000 Japanese premium beef

ブランド牛 ¥ 34,000 Branded premium beef

※ブランド牛の産地についてはスタッフにお尋ねくださいませ。

Please ask the origin of the branded beef of the day to our staff.

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 change from season to season. Price inclusive of taxes and service charge.



クリスマスディナーコース 花宴
Christmas Dinner Course “Hananoen”

中トログリルのカルパッチョ 平飼い卵のヴィネグレットと雲丹

ポタージュパルマンティエ ビスクドオマールのカプノチーノ コカ添え

フォアグラのポワレとレッドキャベツの柔らか煮

ホロホロ鳥腿肉のコンフィとポメリーマスタード

活けイセエビとポルチーニのソテー ソースベアルネーズのグラチネ

(プラス¥5,000 で変更: 活け鮑の蒸し焼き クレソン 生醤油と発酵バターのクネル)

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 フィレ 80g 又は サーロイン 140g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

グリオットチェリーとピスタチオのティアン

Marinated tuna belly with free range egg vinaigrette and sea urchin

Potage parmantier and lobster bisque cappuccino with coca

Foie gras poêle with cooked red cabbage, pintade confit with pommery mustard

Sautéed fresh Ise lobster and porcini, sauce béarnaise gratin

or steamed abalone with watercress, raw soy sauce and cultured butter quenelle

Genji green salad

Japanese premium beef fillet 80g or sirloin 140g

Sautéed vegetables

Steamed rice or crispy fried garlic rice with miso soup and pickles

Griotte cherry and pistachio tian

黒毛和牛 ¥ 35,000 Japanese premium beef

ブランド牛 ¥ 44,000 Branded premium beef

※ブランド牛の産地についてはスタッフにお尋ねくださいませ。

Please ask the origin of the branded beef of the day to our staff.

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 change from season to season. Price inclusive of taxes and service charge.



ブランド牛スペシャルコース 光源氏
Branded Beef Special Course “Hikarugenji”

造り三種、キャビア、雲丹のアミューズ

ポタージュパルマンティエ ビスクドオマールのカプノチーノ コカ添え

フォアグラのポワレとレッドキャベツの柔らか煮

ホロホロ鳥腿肉のコンフィとポメリーマスタード

活けイセエビとポルチーニのソテー ソースベアルネーズのグラチネ

(プラス¥5,000 で変更: 活け鮑の蒸し焼き クレソン 生醤油と発酵バターのクネル)

黒毛和牛タンソテーとグリーンサラダ レモンドレッシングにて

季節の茶碗蒸し

ブランド牛 ファイル 80g 又は サーロイン 140g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

グリオットチェリーとピスタチオのティアン

Three kinds of sashimi, caviar and sea urchin

Potage parmantier and lobster bisque cappuccino with coca

Foie gras poêle with cooked red cabbage, pintade confit with pommery mustard

Sautéed fresh Ise lobster and porcini, sauce béarnaise gratin

or steamed abalone with watercress, raw soy sauce and cultured butter quenelle

Sautéed beef tongue salad with lemon dressing

Seasonal savory egg custard

Branded premium beef fillet 80g or sirloin 140g

Sautéed vegetables

Steamed rice or crispy fried garlic rice with miso soup and pickles

Griotte cherry and pistachio tian

¥ 45,000

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 change from season to season. Price inclusive of taxes and service charge.