

クリスマス ディナーコース
Christmas Dinner course

若紫
Wakamurasaki

お通し

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソース 芽ネギとキャヴィア

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオのチュイル

冬野菜のソテー、バーニャカウダと八丁味噌パウダー

三重県産鯛のポテト包み焼き、ロマネスコと発酵バターソース

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ロースステーキ120g 又は フィレステーキ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots with caviar

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio tuile

Sautéed winter vegetables, Bagna Cauda and Hatcho Miso powder

Mie prefecture sea bream wrapped in potatoes with Romanesco and fermented butter sauce

Genji green salad with Caesar dressing

Japanese premium beef loin steak 120g

Or fillet steak 70g

Sautéed vegetables

Genji special beef garlic rice or steamed rice, miso soup, pickles

Crémet d'Anjou with red berry soup

¥ 20,000

クリスマス ディナーコース Christmas Dinner course

藤袴
Fujibakama

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソース 芽ネギとキャビア

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオのチュイル

中トロ鮪と黒米の焼きリゾット柚子ソース、瀬祭の香り

京鴨の低温燻製とフォアグラ、ビーツとピノ・ノワールのソース

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ロースステーキ120g 又は フィレステーキ 70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots with caviar

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio tuile

Toro tuna, black rice baked risotto and yuzu sauce, with a scent of Dassai

Low-temperature smoked Kyoto duck and foie gras with beet roots and pinot noir sauce

Genji green salad with Caesar dressing

Japanese premium beef loin steak 120g

Or fillet steak 70g

Sautéed vegetables

Genji special beef garlic rice or steamed rice, miso soup, pickles

Crémets d'Anjou with red berry soup

¥ 25,000

クリスマス ディナーコース
Christmas Dinner course

花の宴
Hananoen

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソース 芽ネギとキャビア

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオのチュイル

蝦夷鮑のポワレ(90g)インカのめざめとトリュフ伝右衛門溜まり醤油ソース

伊勢海老のテルミドール ウニ添え

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ロースステーキ120g又は フィレステーキ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots with caviar

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio tuile

Poêle of Ezo abalone 90g, "Inca no Mezame" potato, and truffle Den'emon Tamari soy sauce

Ise lobster Thermidor with sea urchin

Genji green salad with Caesar dressing

Japanese premium beef loin steak 120g

Or fillet steak 70g

Sautéed vegetables

Genji special beef garlic rice or steamed rice, miso soup, pickles

Crémet d'Anjou with red berry soup

¥ 35,000

クリスマス ディナーコース
Christmas Dinner course

光源氏
Hikarugenji

一口のお楽しみ

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソース 芽ネギとキャヴィア

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオのチュイル

蝦夷鮑のポワレ(150g)インカのめざめとトリュフ伝右衛門溜まり醤油ソース
又は 伊勢海老のテルミドール ウニ添え

源氏グリーンサラダと京鴨の低温燻製パルメザンチーズとピネグレットソース

ブランド和牛ロースステーキ120g
又は フィレステーキ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Amuse bouche

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots with caviar

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio tuile

Poêle of Ezo abalone 150g, "Inca no Mezame" potato, and truffle Den'emon Tamari soy sauce

Or

Ise lobster Thermidor with sea urchin

Genji green salad and smoked Kyoto duck, parmesan cheese and vinaigrette sauce

Branded Wagyu roin steak 120g

Or fillet steak 70g

Sautéed vegetables

Genji special beef garlic rice or steamed rice, miso soup, pickles

Crémet d'Anjou with red berry soup

¥ 45,000