

クリスマス限定 国産牛ランチコース

橋姫 Hashihime

平貝のマリネとブリニ、柑橘ソース

Marinated pen shell with caviar and blini and citrus sauce

ロブスターとマッシュルームのビスク

Lobster and mushroom bisque

冬野菜のソテー

Sauteed winter vegetables

白甘鯛と赤海老のポワレ、愛知県産大葉のサルサヴェルデ

Pan-seared white tilefish and red prawn with Aichi Shiso salsa verde

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて

Genji green salad with Caesar dressing

国産牛ステーキ ロース90g

(国産牛ステーキ ファイル70gに変更 +¥1,500)

Japanese beef loin 90g

(+¥1,500 for 70g Japanese beef fillet)

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

(ガーリックライスに変更 +¥1,000)

Steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

(+¥1,000 for crispy fried garlic rice)

ノエルベリー

Noel berry

¥12,000

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

クリスマス限定 国産牛ランチコース

篝火 Kagaribi

平貝のマリネとブリニ、柑橘ソース

Marinated pen shell with caviar and blini and citrus sauce

ロブスターとマッシュルームのビスク

Lobster and mushroom bisque

三重県産真鯛とポルチャーニ茸の焼きリゾット シャンパーニュのエッセンス

Mie sea bream and porcini grilled risotto with champagne essence

フォアグラのソテー、臨醐山黒酢とバルサミコのレディクション

Sautéed foie gras with black vinegar and balsamic reduction

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて

Genji green salad with Caesar dressing

国産牛ステーキ ロース90g または ファイル60g

Japanese beef loin 90g or filet 60g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
(ガーリックライスに変更 +¥1,000)

Steamed rice with Hatcho miso soup and pickles
(+¥1,000 for crispy fried garlic rice)

ノエルベリー

Noel berry

¥15,000

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