

クリスマス限定
黒毛和牛ディナーコース

若紫
Wakamurasaki

平貝のマリネ キャビアとブリニ、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 サフラン香るカプチーノ

Lobster and mushroom bisque with saffron scented cappuccino

冬野菜の蒸し焼きと蛤 ブールブルギニヨン

Steamed winter vegetables and Hamarugi clam in beurre bourguignonne

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

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

黒毛和牛ステーキ ロース120g または フィレ70g

Japanese premium beef loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

ノエルベリー

Noel berry

¥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

クリスマス限定
黒毛和牛ディナーコース

藤袴
Fujibakama

平貝のマリネ キャビアとブリニ、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 サフラン香るカプチーノ

Lobster and mushroom bisque with saffron scented cappuccino

中トロ鮪のたたきとインカのめざめ ビネグレットソース トリュフのアクセント

Seared marbled tuna and Inca-no-mezame potato with vinaigrette sauce, truffle accent

フォアグラ ソテーと王林のキャラメリゼ 臨醐山黒酢とバルサミコのレディクション

Sautéed foie gras and caramelized Ohrin apple 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

黒毛和牛ステーキ ロース120g または フィレ70g

Japanese premium beef loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

ノエルベリー

Noel berry

¥27,000

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
黒毛和牛ディナーコース

花の宴
Hananoen

平貝のマリネ キャビアとブリニ、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 サフラン香るカプチーノ

Lobster and mushroom bisque with saffron scented cappuccino

蝦夷鮑のポワレと三河海老のシュテュルーデル 愛知県産大葉のサルサヴェルデ

Pan-seared Ezo abalone and Mikawa shrimp strudel with Aichi Shiso salsa verde

伊セエビの鬼殻焼きとウニのデュオ 放し飼い卵と愛知県産トマトのショロンソース

Grilled Ise lobster and sea urchin with free-range egg and Aichi tomato choron sauce

フォアグラ ソテーと王林のキャラメリゼ 臨醐山黒酢とバルサミコのレディクション

Sautéed foie gras and caramelized Ohrin apple 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

黒毛和牛ステーキ ロース120g または フィレ70g

Japanese premium beef loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

ノエルベリー

Noel berry

¥37,000

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