

Christmas Dinner

¥17,000

〈 アミューズ 〉

パプリカのムース
毛蟹 雲丹 キャビア添え

〈 冷製オードブル 〉

合鴨と豚肉のパテ アンクルート
イチジクのコンフィチュール

〈 スープ 〉

牛テールとポルチーニ茸のオニオングラタンスープ
ココットパイ包み

〈 魚料理 〉

オマール海老のグリルと真鯛のポワレ
ローズマリー風味のアメリケーヌソース

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
冬野菜のキャベツ包み トリュフのソース

〈 デザート 〉

サンタからの甘いプレゼント

〈 パン 〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーヴオイル

〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー または 紅茶

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です。
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

Christmas Dinner

17,000 JPY

〈 Amuse 〉

Paprika mousse with hair crab, sea urchin, and caviar

〈 Cold Appetizer 〉

Duck and pork pate baked in pastry crust
with fig preserve

〈 Soup 〉

French onion gratin soup with beef marrow and porcini mushrooms
enclosed in puff pastry cocotte

〈 Fish 〉

Grilled lobster and pan-seard sea bream
with rosemary-flavored sauce Americaine

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet with foie gras rossini,
wrapped in winter vegetables cabbage with truffle sauce

〈 Dessert 〉

Sweet present from "Santa claus"

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.