

Dec.26th-Jan.4th

D I N N E R

A five-course meal

JPY 12,000

Hors-d'œuvre froid

Paprika mousse and clab パプリカムースとカニ

Yellowtail gravlax ブリのグラブラックス

Hors-d'œuvre chaud

Canola flower quiche 菜花のキッシュ 菜花のサラダ添え

Soup

Purple sweet potato potage with bacon latte 紫芋のポタージュ ベーコンのラテ

Poisson

Please choose from below 下記よりお選びください

Pan-Seared Japanese flathead flounder with celeriac sauce 山陰沖エテガレイのムニエル 根セロリソース

Monkfish en croûte with monkfish liver sauce アンコウのパイ包み焼き アン肝入りのジュ

Viande

Please choose from below 下記よりお選びください

Beef cheek stewed in red wine 牛ほほ肉の赤ワイン煮

Confit of Omi duck leg in a soup of Iberico chorizo and Japanese leek

近江鴨もも肉コンフィ イベリコチョリソーと長ネギのスープ仕立て

Dessert

Tonka bean crème brûlée トンカ豆のクレームブリュレ

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶