



Christmas Course

December 23-25th 2022

乾杯シャンパーニュ

A GLASS OF CHAMPAGNE FOR TOASTING

Amuse

パラダイスプロンの生春巻き

PARADISE PRAWN VIETNAMESE SPRING ROLLS

Cold Appetizer

北欧サーモンと燻製薫るクリームチーズのCornet
レモンとグリーンマスタードのソース

SALMON & SMOKED CREAM CHEESE CORNET W/ LEMON & MUSTARD SAUCE

Warm Appetizer

サンジャックのミキユイとズワイ蟹と青パパイアのゴイ
ココナッツのエキュムソース

SCALLOPS MI CUIT, SNOW CRAB & GREEN PAPAYA
W/ COCONUT ECUME SAUCE

Seafood

金目鯛のポワレ ビスクソース

RED BREAM POËLÉ W/ BISQUE SAUCE

Granité

柑橘のグラニテ

CITRUS GRANITÉ

Meat

国産牛サーロインのロースト トリュフ添え
ルビーポルトカフィアライムソース

SIRLOIN STEAK & TRUFFLE W/ RUBY PORT WINE & KAFFIR LIME SAUCE

Dessert & Café

レアチーズケーキとチョコレートのアンサンブル
パイナップルのクルスティアン飾り

NO-BAKE CHEESE CAKE & CHOCOLATE W/ CRISPY PINEAPPLE

食後のロータスティー

COFFEE OR LOTUS TEA

15000

Tel.03-5220-5612 千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 5F

表示の価格は消費税が含まれております。Tax included.

