

Christmas Menu 2015

December 22 - 25

インカが目覚め“トリュフ”
Inka Potato “Truffle”

本まぐろ フォアグラナチュラル
マイクロリーフ スクワッシュクルトン 黒トリュフ
Tuna Foie Gras Micro Leaf Squash-Crouton Black Truffles

会津地鶏卵 茶碗蒸し 白トリュフ
Egg Custard White Truffles

ビーツ ザクロ モッツアレッタチーズ
Beets Pomegranate Mozzarella Bufala

北海道 帯広 中藪農園 じゃがいも トリュフクリーム
Potato Truffle Cream

ロブスターバターポーチ カリフラワー キャビア
Lobster Cauliflower Caviar

福岡県鞍手ふるの牛 百合根 黒トリュフ
“FURUNO” Beef Lily Bulb Black Truffles

ストゥブで炊いたごはんと白トリュフ 玉子かけごはん
White Truffles “Tamago Kake Gohan” <<TKG>>

あまおうのスープ
Strawberry Soup

トリュフのフォンダンショコラ バニラ サンタ
Chocolate Fondant Vanilla

25,000

“別途消費税、サービス料 10%頂戴いたします。
Please accept our service charge of 10% and Tax 8%

Chef / Yoshi Matsuda