

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar et chou de Bruxelles
蟹入りカリフラワーのムース トマトのジュレ 芽キャベツとキャビア添え

Pate an clute with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls

パテ・アン・クルート バニユルスソース ピクルス添え

Sauteed soft roe, browned butter sauce, shredded and deep fried potato
Laitance à la meunière au beurre noisette avec pommes paille

白子のムニエル ブールノワゼットソース ポンムパイユ添え

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potage de navet à la truffe ou Consommé "Étoile"

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ聖夜の輝き

Sauteed abalone with jumbo mushroom, abalone liver sauce and seaweed butter
Ormeau poêlées, champignons grande, sauce foie de ormeau et beurre d'algue

鮑のポワレ ジャンボマッシュルーム 肝のソースと海藻バター

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ 根セロリのピュレと赤ワインソース

Chocolate mousse with berries, raspberry sherbet and strawberry Santa Claus
Mousse au chocolat avec fruits rouges sorbet framboise

ムース・オ・ショコラ ベリー添え フランボワーズのソルベ 苺のサンタクロース

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥23,000

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and salmon caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar rouges et chou de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース
トマトのジュレ 芽キャベツとフィヨルドルビー添え

Spanish mackerel and tartar, chicory, honey and raspberry vinaigrette and kumquat
"Kanzawara" mariné et son tartare salade d'endive et betteraves aux noix
vinaigrette de framboise au miel, aux kumquats

寒鱈のマリネとタルタル
蜂蜜入りフランボワーズ風味のヴィネグレット 金柑添え

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potage de navet à la truffe ou Consommé "Étoile"

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ聖夜の輝き

Braised red bream, grilled canola flower with prosciutto, white wine sauce
Béryx braisée avec fleurs de colza au jambon cru sauce vin blanc

金目鯛のブレゼ 菜の花のオリーブオイル焼き
生ハム添え ヴァンプランソース

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, radis vert sautés, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ
根セロリのピュレと赤ワインソース

Chocolate mousse with berries, raspberry sherbet and strawberry Santa Claus
Mousse au chocolat avec fruits rouges sorbet framboise

ムース・オ・ショコラ ベリー添え
フランボワーズのソルベ 苺のサンタクロース

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar et chou de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース
トマトのジュレ 芽キャベツとキャビア添え

Pate an clute with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls

パテ・アン・クルート
バニユルスソース ピクルス添え

Abalone and broccoli, shellfish stock, seaweed butter
Ormeau et brocolis jus de coquillages avec beurre d'algue

鮑とブロッコリー ジュ・ド・コキヤージュ
海藻バターと共に

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potage de navet à la truffe ou Consommé "Étoile"

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ聖夜の輝き

Sauteed Japanese spiny lobster, Newburg sauce
Langouste poêlé sauce newburg

伊勢海老のポワレ ニューバーグソース

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ
根セロリのピュレと赤ワインソース

Fruits flambees
Fruits flambees

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥27,000

Appetizer/Soup 前菜・スープ Hors-d'œuvre/Soupe

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and salmon caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar rouges et choux de Bruxelles
蟹入りカリフラワーのムース トマトのジュレ
芽キャベツとフィヨルドルビー添え ¥2,500

Spanish mackerel and tartar, chicory, honey and raspberry vinaigrette and kumquat
"Kanzawara" mariné et son tartare salade d'endive et betteraves aux noix, vinaigrette de framboise au miel, aux kumquats
寒鱈のマリネとタルタル ¥2,900
蜂蜜入りフランボワーズ風味のヴィネグレット (ハーフサイズ) ¥2,100

Pate en cûte with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls
パテ・アン・クルート ¥3,400
バニユルスソース ピクルス添え (ハーフサイズ) ¥2,300

Caviar frappe
Caviar frapper avec toast Melba
キャビアフラッペ メルバトースト添え(25g) ¥8,500

Sauteed soft roe, browned butter sauce, shredded and deep fried potato
Laitance à la meunière au beurre noisette avec pommes paille
白子のムニエル
ブルノワゼットソース ポンムパイユ添え ¥3,400

Turnip cream soup with truffle
Potage de navet à la truffe
蕪のポタージュ トリュフ添え ¥1,600
(ハーフサイズ) ¥1,200

Seasonal vegetable salad
Salade composée
彩野菜の盛り合わせサラダ ¥2,700
(ハーフサイズ) ¥1,900

Caesar salad
Salade César
シーザーサラダ (ワゴンサービス) ¥3,000

Assorted appetizer
Petites entrées variées
オードブル盛り合わせ ¥3,800
(ハーフサイズ) ¥2,600

Beef clear soup
Consommé "Étoile"
コンソメ 聖夜の輝き ¥2,300
(ハーフサイズ) ¥1,600

Seafood/Meat 魚料理・肉料理 Poissons/Viandes

Golden threadfin bream, salmon caviar and butter sauce
Brème à filaments poêlé sauce beurre blanc aux caviar rouges
イトヨリのポワレ ¥2,900
キャビアルージュ入りブルブランソース (ハーフサイズ) ¥2,000

Sauteed abalone with jumbo mushroom, abalone liver sauce and seaweed butter
Ormeau poêlées, champignons grande, sauce foie de ormeau et beurre d'algue
鮑のポワレ ジャンボマッシュルーム
肝のソースと海藻バター ¥6,200

Roasted lamb, parsley sauce
Carré d'agneau rôti persillé
仔羊背肉のロースト パセリ風味 ¥6,800

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, radis vert sautés, purée de céleri-rave et sauce vin rouge
国産牛フィレ肉のロティ ¥7,600
根セロリのピュレと赤ワインソース (ハーフサイズ) ¥5,300

Braised red bream, grilled canola flower with prosciutto, white wine sauce
Béryx braisée avec fleurs de colza au jambon cru sauce vin blanc
金目鯛のプレゼ ¥3,400
生ハム添え ヴァンブランソース (ハーフサイズ) ¥2,400

Sauteed Japanese spiny lobster, Newburg sauce
Langouste poêlé sauce newburg
伊勢海老のポワレ
ニューバーグソース ¥12,000

Sauteed beef tenderloin, truffle sauce
Filet de bœuf rôti, sauce aux truffes
国産牛フィレ肉のロティ ¥7,600
トリュフソース (ハーフサイズ) ¥5,300

Desserts デザート Desserts

Blanc-manger with caramel ice cream, anglaise sauce
Blanc manger glace au caramel Crème anglaise
ブランマンジェ
キャラメルアイス添え アングリーズソース ¥2,100

Ice cream or Sherbet
Glace et sorbet saisons
アイスクリーム, シャーベット各種 ¥ 950

Crepe suzette
Crepe suzette
クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス) ¥3,200

Chocolate mousse with berries, raspberry sherbet and strawberry Santa Claus
Mousse au chocolat avec fruits rouges sorbet framboise père Noël
ムース・オ・ショコラ ベリー添え
フランボワーズのソルベ 苺のサンタクロース ¥2,100

Fruits flambees
Fruits flambees
フルーツフランベ (ワゴンサービス) ¥3,200

Beverage お飲み物 Boisson

Coffee
Café
コーヒー ¥1,200

Espresso
Espresso
エスプレッソ ¥1,200

Tea
Thé
紅茶 ¥1,200

Café latte
Café latté
カフェラテ ¥1,400

Espresso (double)
Espresso (double)
エスプレッソ (ダブル) ¥1,400

Herb tea
Tisane
ハーブティ ¥1,200

The above amount includes service charge and consumption tax.
Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。