

# Christmas Dinner 2020

23rd to 25th December

¥14,900

Amuse

Seared French Foie Grass

Parmesan Arancini, Tomato and Balsamic

フランス産フォアグラのソテー

パルメザンチーズのアランチーニ、トマト、バルサミコ酢と共に

Grilled Tuna Flavored with Garlic, Thyme and Lemon

Vegetable Tapenade, Marinated Cherry Tomato, Sour Cream

マグロのグリル、ニンニク・タイムとレモン風味

ベジタブルタップナード、チェリートマトのマリネとサワークリーム添え

Beetroot and Tomato Soup

Chips, Rosemary and Sour Cream

ビーツとトマトのスープ

チップス、ローズマリーとサワークリーム

Button Mushroom and Scampi Risotto

Bottarga Powder, Saffron and Green Olives

マッシュルームとスカンピのリゾット

ボッタルガパウダー、サフランとグリーンオリーブ

Seared Cod and “Hokkaido” Scallop

Cauliflower- Caper Puree, Truffle, Brussels Sprouts and Canti Wine Sauce

タラと北海道産ホタテ貝のソテー

カリフラワーとケッパーのピューレ、トリュフ、芽キャベツとキャンティワインソース

Or 又は

Grilled AUS Grass Fed Beef Tenderloin

Cauliflower Puree, Truffle, Brussels Sprouts and Madeira Wine Reduction

オーストラリア産グラスフェッドビーフテンダーロインのグリル

カリフラワーピューレ、トリュフ、芽キャベツとマデラワインリダクション

**Crunchy Raspberry and Pecan Nut Mousse**

**With Pistachio and Vanilla Kipfel Ice Cream**

クランチーラズベリーとナッツのムース

ピスタチオとバニラキプフェルのアイスクリーム

**Coffee or Tea**

コーヒー又は紅茶