

Menu de Noël

Amuse-Bouche

Noix de Saint-Jacques d'Hokkaido à peine saisies,
une râpée de truffe noire
Lightly-seared sea scallops from Hokkaido, shaved black truffle

Suprême de shamo, légumes d'hiver au pot, sauce albuféra
Shamo supreme, winter vegetables 'au pot', albufera sauce

Avant dessert

Bûche de Noël aux marrons et à la vanille
Chestnut and vanilla Yule log

¥18,700

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.

Menu de Noël

Amuse-Bouche

Noix de Saint-Jacques d'Hokkaido à peine saisies,
une râpée de truffe noire
Lightly-seared sea scallops from Hokkaido, shaved black truffle

Filet de hata doré, céleri-rave et cèpes, sauce bordelaise
Seared fillet of hata, celeriac and ceps, bordelaise sauce

Suprême de shamo, légumes d'hiver au pot, sauce albuféra
Shamo supreme, winter vegetables 'au pot', albufera sauce

Avant dessert

Bûche de Noël aux marrons et à la vanille
Chestnut and vanilla Yule log

¥22,000

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.