

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

Cookpot de homard et pommes de mer fondantes,
condiment des pinces, délicate homardine
*Cookpot of lobster and tender tiny potatoes,
claw condiment, delicate homardine*

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

¥29,700

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.