



Ruinart Blanc de Blancs
レイナール ブラン ド ブラン

Tolosa Viognier
Edna Valley 2018, California
トロサ ヴィオニエ
エドナ バレー カリフォルニア

Domaine Drouhin Chardonnay Arthur
Dundee Hills 2023, Oregon
ドメーヌ ドルーアン シャルドネ アーサー
ダンディー ヒルズ オレゴン

Darioush Cabernet Sauvignon Signature
Napa Valley 2019, California
ダリオッシュ カベルネ ソーヴィニヨン シグネチャー
ナパ バレー カリフォルニア

4 Glasses / 4 杯のワインペアリング ¥ 16,500

CHRISTMAS DINNER

Roasted Wagyu Beef
Confit Egg Yolk, Pickled Mustard
黒毛和牛のロースト
卵黄のコンフィ マスタードピクルス

CANADIAN BLUE LOBSTER
Heirloom Beets, Avocado, Kristal Caviar
カナダ産ブルーロブスター
カラフルビーツ アボカド クリスタルキャビア

BURDOCK POTAGE
Smoked Duck Breast, Sourdough Croutons,
Winter Black Truffle
牛蒡のポタージュ
燻製鴨胸肉 サワードウクルトン 黒トリュフ

JAPANESE FLOUNDER
Lily Bulb, Chicory, Brown Butter Sauce
国産平目
百合根 チコリ 焦がしバターソース

MATSUSAKA BEEF SIRLOIN
Jerusalem Artichoke Purée, Roasted Carrot
Madeira Jus
松阪牛サーロイン
菊芋のピューレ 人参のロースト マデラジュ

JAPANESE STRAWBERRIES
Basil Jelly, Strawberry Sorbet
国産苺
バジルゼリー 苺ソルベ

¥ 33,000

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge.
税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。