



Dom Pérignon Vintage 2017
ドン ペリニヨン ヴィンテージ

L'Ecole No. 41 Chenin Blanc Old Vines
Yakima Valley 2023, Washington
レコール No. 41 シュナン ブラン オールド ヴァインズ
ヤキマ バレー ワシントン

Joseph Phelps Cabernet Sauvignon Signature, Magnum
Napa Valley 2018, California
ジョセフ フェルプス カベルネ ソーヴィニヨン シグネチャー マグナム
ナパ バレー カリフォルニア

3 Glasses / 3 杯のワインペアリング ¥ 19,800

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。

NEW YEAR'S EVE DINNER

Foie Gras Terrine
Fig Toast, Pear Jelly
フォアグラのテリーヌ
無花果のトースト 洋梨のゼリー

KING CRAB

Crab Aspic, Kristal Caviar, Shiso Flower
タラバ蟹
蟹のアスピック クリスタルキャビア 花穂紫蘇

CELERIAC POTAGE

Japanese Scallop, Cherrywood Bacon,
Savoy Cabbage
根セロリのポタージュ
国産帆立貝 チェリーウッドベーコン ちりめんキャベツ

SENDAI BEEF TENDERLOIN

Roasted Burdock, Cremini Mushrooms,
Black Truffle Sauce
仙台牛ステーキ
牛蒡のロースト ブラウンマッシュルーム 黒トリュフソース

MILK CHOCOLATE CREMEUX

Salted Caramel, Yuzu Sorbet
ミルクチョコレートクレム
塩キャラメル 柚子ソルベ

¥ 38,500

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。