

CHRISTMAS DINNER COURSE

¥18,700

AMUSE

北海道産毛蟹のエッグベネディクト

Hair Crab Egg Benedict

HORS-D' OEUVRE

寒ブリと色大根のカルパッチョ 柚子風味

Yellowtail and Colorful Radish Carpaccio with Yuzu Flavor

HORS-D' OEUVRE CHAUD

蝦夷鹿とフォアグラのパテアンクルート

Venison and Foie Gras Pâté en Croûte

POISSON

オマール海老のシヴェ

Braised Lobster

VIANDE

せんば牛フィレ肉のグリルペリゲーソース

Grilled SENBA Beef Tenderloin with Truffle Sauce

DESSERT

シャンパンとピスタチオのパルフェ 赤い果実のコンポート

Champagne and Pistachio Parfait with Berry Compote

コーヒー

Coffee

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*Please notify an attendant if you have any food allergies.

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.



New American Grill

KANADE TERRACE