

New Year ランチコース A

New Year Lunch Course A

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

| | |
|-----------------------------|--|
| 紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム | Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream |
| 紅ズワイガニと林檎のサラダ | Red Snow Crab and Apple Salad |
| トリュフ入りポテトのクロケット | Truffle and Potato Croquette |
| パテ・ド・カンバーニュ | Pâté de campagne |
| うずら卵とキャビア | Boiled Quail Egg with Caviar |

《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《魚料理 / Fish Dish》

本日の魚のボワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

《肉料理 / Meat Dish》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

- 国産牛のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え
Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish
- 国産牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef Loin with Port Wine Sauce
- 銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース (+1,500円)
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

苺のクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥9,500

New Year ランチコース B

New Year Lunch Course B

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー Medley of Seasonal Appetizers

| | |
|-----------------------------|--|
| 紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム | Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream |
| 紅ズワイガニと林檎のサラダ | Red Snow Crab and Apple Salad |
| トリュフ入りポテトのクロケット | Truffle and Potato Croquette |
| パテ・ド・カンバーニュ | Pâté de campagne |
| うずら卵とキャビア | Boiled Quail Egg with Caviar |

《スープ / Soup》

本日のスープ Today's Soup

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

オマール海老と魚介類のブイヤベース仕立て
Lobster and Seafood Bouillabaisse

国産牛のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え
Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish

国産牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef Loin with Port Wine Sauce

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース (+1,500円)
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

苺のクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,500