

New Year ディナーコース A

New Year Dinner Course A



《アミューズ / Amuse》

キャビアのガトー仕立て ズワイ蟹とセロリラブのサラダ
Caviar served with Snow Crab and Celeriac Salad

《前菜 / Appetizer》

サーモンの燻製 いぶりがっことクリームチーズ レモンのコンフィ
Smoked Salmon with Smoked Pickled DAIKON and Cream Cheese
served with Lemon Confit

《スープ / Soup》

聖護院蕪のヴルーテ 白子のベニエ 柚子風味
SHOGOIN Turnip Velouté and Soft Cod Roe Beignet scented with Yuzu

《魚料理 / Fish》

オマール海老と舌平目のグラチネ
ちぢみほうれん草とサフランリゾット
Lobster and Sole au Gratin
served with Spinach and Saffron Risotto

《肉料理 / Meat》

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き 海老芋のフリット トリュフソース
Beef Wellington with Taro Fritto and Truffle Sauce

《デザート / Dessert》

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

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフル
Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 18,500

New Year ディナーコース B
New Year Dinner Course B



《アミューズ / Amuse》

キャビアのガトー仕立て ズワイ蟹とセロリラブのサラダ
Caviar served with Snow Crab and Celeriac Salad

《前菜 / Appetizer》

サーモンの燻製 いぶりがっことクリームチーズ レモンのコンフィ
Smoked Salmon with Smoked Pickled DAIKON and Cream Cheese
served with Lemon Confit

《魚料理 / Fish》

舌平目のグラチネ ちぢみほうれん草とサフランリゾット
Sole au Gratin served with Spinach and Saffron Risotto

《肉料理 / Meat》

国産牛ロース肉のグリユ 海老芋のフリット トリュフソース
Grilled Japanese Beef Loin with Taro Fritto and Truffle Sauce

《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

¥ 12,000