

# Prière

## Christmas Dinner Course

オマール海老と菜の花ムースのコンソメゼリー キャビア添え  
Lobster and canola flower mousse, with caviar

### ナターレミスト

Natale mist

本鮪中トロ  
Medium-fatty tuna  
ずわい蟹ポルペット  
Snow crab polpet

鰯とイクラ  
Yellowtail and salmon roe  
ハモンイベリコ  
Iberian hamon serrano

剣先烏賊とボッタルガ  
Squid and bottarga  
ボタン海老の柚子和え  
Prawn and "Yuzu" citrus

鮑と海鮮のプロデッド 鮑肝のザバイオーネ  
Abalone and seafood brodet, abalone liver zabaione

金目鯛と帆立ポワレ 薩摩芋のピューレ 帆立のメイラードソース  
Red bream and scallop sweet potato puree, scallop condensation sauce

近江牛フィレ肉のロースト 黒トリュフ添え  
Roasted japanese oumi premium beef loin with black truffle

シャンパンムースとフリュイルージュ  
Champagne mousse and fruit rouge

パン

Bread

コーヒー

Coffee

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 milk	落花生 Peanut
○	○		○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております  
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥35,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances

# Prière

## Christmas Dinner Course

オマール海老と菜の花ムースのコンソメゼリー キャビア添え

Lobster and canola flower mousse, with caviar

### ナターレミスト

Natale mist

本鮪中トロ  
Medium-fatty tuna  
ずわい蟹ポルペット  
Snow crab polpet

鰯とイクラ  
Yellowtail and salmon roe  
ハモンイベリコ  
Iberian hamon serrano

剣先烏賊とボッタルガ  
Squid and bottarga  
ボタン海老の柚子和え  
Prawn and "Yuzu" citrus

鮑と海鮮のプロデッド 鮑肝のザバIONE

Abalone and seafood brodet, abalone liver zabaione

金目鯛と帆立ポワレ 薩摩芋のピュレ 帆立のメイラードソース

Red bream and scallop sweet potato puree, scallop condensation sauce

神戸牛フィレ肉のロースト 黒トリュフ添え

Roasted japanese kobe premium beef loin with black truffle

シャンパンムースとフリユールージュ

Champagne mousse and fruit rouge

パン

Bread

コーヒー

Coffee

海老  
Shrimp  
○

蟹  
Crab  
○

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat  
○

そば  
Buckwheat

卵  
Egg  
○

乳  
milk  
○

落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥40,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances

# Christmas Kids Course

※小学生を対象としたメニューです。  
※This is a menu for elementary school students.

オレンジジュース  
Orange juice

コーンスープ  
Corn soup

— ワンプレートディッシュ —  
One plate dish

オムライス (デミグラスソース)  
Omelet rice (Demi-glace sauce)

蟹クリームコロッケ  
Crab cream croquette

ポテトフライ  
French fries

サラダ・ミニトマト・胡瓜・ブロッコリー  
Salad · Cherry tomatoes · Cucumber · Broccoli

エビフライ  
Fried shrimp

鶏の唐揚げ  
Fried chicken

グリルハンバーグ&とろけるチーズ  
Grilled hamburger & melted cheese  
(+2,000で国産牛ロース肉のステーキに変更できます)  
(You can change to Japanese beef loin steak for +2,000)

イチゴのショートケーキ バニラアイス添え  
Strawberry shortcake with vanilla ice cream

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	milk	Peanut
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!

¥6,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances