

聖空

Christmas Dinner Course "Seiku"

～前菜3種盛り合わせ～

Amuse

サーモンとカリフラワーのプレッセ

Pressed salmon and cauliflower

蟹とキャビアのタルタル

Crab and caviar tartar

ローストビーフ雲丹添え

Wagyu roast beef with sea urchin

黒鮑とコンソメスープ

Black abalone with consomme soup

国産伊勢海老と果実のサラダ添え ホワイトバルサミコの香り

Japanese spiny lobster and fruit salad with white balsamic vinegar

黒毛和牛サーロイン 100 g

Japanese Kuroge premium beef sirloin (100g)

～追加料金にてお選びいただけます～

Choice of beef available with an additional charge

Japanese Kuroge premium tenderloin (90g) 黒毛和牛フィレ 90 g

Foie gras and truffle フォアグラ & トリュフ

+¥3,100

+¥2,500

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯

Steamed rice

追加料金にてガーリックライスに変更していただけます +¥1,500

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

あまおうとヴァローナチョコレートのマリアージュ

"Amaou" strawberry with valrhona chocolate

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老

蟹

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

Shrimp

Crab

Walnut

Wheat

Buckwheat

Egg

Milk

Peanut



※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関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.

¥43,000

※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