

新春万福

Year-End Dinner Course "Shinshun Banpuku"

先附

Appetizers

雲子豆腐 キャビア 美味出汁

Cod milt tofu covered with dried bonito broth, caviar

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温前菜

Hot Appetizers

オマール海老のブザート カポナータ添え

Braised lobster with caponata

パスタ

Pasta

トラフグと色々な葱 サフラン風味のキタッラ ポッタルガを鏤めて

Chitarra saffron flavor with tiger puffer fish and leek, bottarga

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚味噌漬け

Grilled fish grown in "Kochi" with miso

肉料理

Main Dish

黒毛和牛フィレ肉のステーキ フォアグラのソテー添え トリュフ風味のソース

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with sauteed foie gras, truffle sauce

お食事をお選びください

Choice of rice

食事

Sushi or Rice

ずわい蟹ご飯 香の物 三種盛り

Steamed rice with snow crab and 3 kinds of pickles

蟹、小麦が含まれています Including crab and wheat

又は or

にぎり寿司五種盛り合わせ

5 kinds of sushi

えび・小麦・卵・乳が含まれています Including shrimp, wheat, egg and milk

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

デザート

Dessert

紅まどんなどスパイス香るショコラのマリアージュ

"Beni madonna" orange and chocolate with spices

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.

¥25,000

※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