

CHRISTMAS COURSE MENU

ヴァイシソワーズ ダシカスタード
白チョウザメキャビア シャンパンゼリー

Vichyssoise Dashi Custard -
White Sturgeon Caviar - Champagne Jelly

タスマニアサーモンとピーツのグラブラックス

北海道クリームフレッシュ デイルオイル

フィッシュクラッカー イクラ

Tasmanian Salmon Beet's Gravlax -
Hokkaido Crème Fraiche - Dill Oil - Fish Crackers - Ikura

味噌漬けフォアグラのブリュレ

ストロベリーケチャップ

フレンチトースト 青りんごのピクルス

Miso Cured Foie Gras Brûlée - Strawberry Ketchup -
French Toast - Pickled Green Apple

ホタテ貝のソテー

ウニフレゴラ 山葵の泡

Pan Fried Scallops - Sea Urchin Fregola - Wasabi Foam

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル

卵黄ボン酢漬 シャドウクイーンピュレ

アスパラガス ポテトの破片

Grilled Australian Beef Tenderloin - Ponzu Cured Egg Yolk -
Shadow Queen Puree - Asparagus - Potato Shard

or / 又は

七面鳥の低温調理

クランベリーソース マッシュポテト プティヴェール

Slow Cooked Turkey - Cranberry Sauce -
Mashed Potato - Petit Vert

クリスマス レッドベルベット

Christmas Red Velvet

NEW YEAR COURSE MENU

フォアグラ

ティラミス風 京都ブラックピネガー

Foie Gras Tiramisu

ホタテ貝のカルパッチョ

ボン酢ゼリー 赤大根

白チョウザメのキャビア 柚子アイオリ

Scallops Carpaccio - Ponzu Jelly - Red Daikon -
White Sturgeon Caviar - Yuzu Aioli

醤油麹漬け鴨胸肉のスマーク

クランベリーチャツネ マカダミアクリーム 金針菜

Soy Koji Cured Smoked Duck Breast - Cranberry Chutney -
Macadamia Cream - Golden Needle e

マナガツオ

サフランブロス ダシカリフラワークリーム

葉ニンニクのソテー

Pan Fried Japanese Butter Fish - Saffron Broth -
Dashi Cauliflower Cream - Sautéed Garlic Stem

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル

スパイスコーラグレイズ

バターナッツ&ゴートチーズのスコルダリア

小松菜

Grilled Australian Beef Tenderloin - Spiced Cola Glaze -
Butternut Squash & Goat Cheese Skordalia -
Buttered Komatsuna

シルバー クラウド

Silver Cloud