EARLY CHRISTMAS COURSE

APPETIZER

TUNA AND SHINSHU SALMON CRUDO

鮪と信州サーモンのクルード

HOT APPETIZER

CLAM AND SHOGOIN TURNIP VELOUTÉ

蛤と聖護院蕪のブルーテ

PASTA

SCALLOPS BAKED WITH BOURGUIGNON BUTTER WITH SEA URCHIN

帆立のブルギニヨンバター焼き 生雲丹

FISH

CRISPY-SCALE TILEFISH WITH CLAM AND BASIL COULIS

甘鯛の鱗揚げ 浅利とバジルのクーリ

MAIN

CHARCOAL-GRILLED BEEF WITH PÉRIGUEUX SAUCE

厳選牛の炭火焼き ソースペリグー

DESSERT

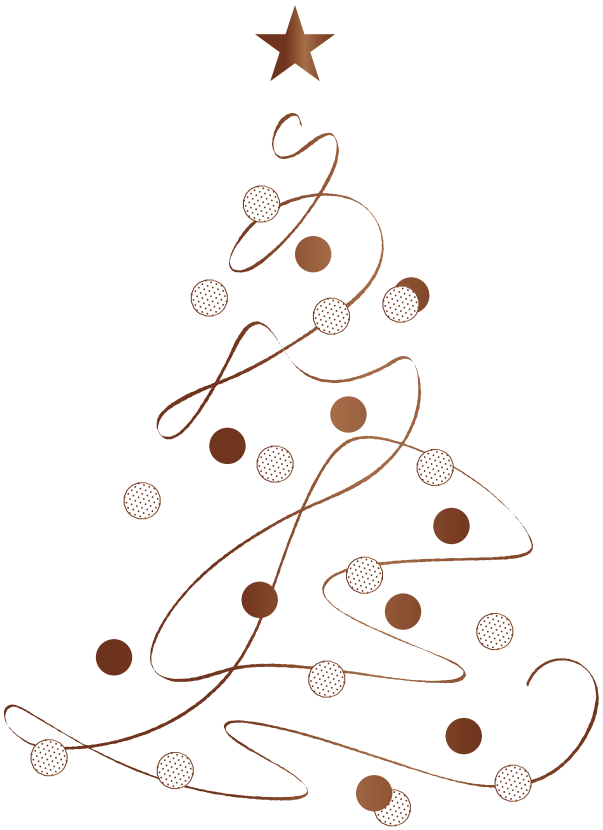
POMELO AND WHITE CHOCOLATE GRANITÉ

文旦　ホワイトチョコレート　グラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶



2026

Christmas Dinner