

CHRISTMAS DINNER

フォアグラ コンソメ 淀大根
Consomme Soup with Foie Gras and "YODO" Radish

サーモン キャビア
Smoked Salmon with Cavia

香住蟹 天王寺蕪
"KASUMI" Crab and "TENNOUJI" Turnip

近江牛イチボ 最中
Wagyu "OUMI" Beef Monaka

天恵菇 トリュフ
"TENKEIKO" Mushroom with Truffle

“パッパルデッレ” 兵庫丹波産 猪
"Pappardelle" with Japanese Boar Ragù

生姜
Ginger

平目 アーティチョーク
flounder with Artichoke

黒毛和牛 生雲丹
Charcoal Grilled Wagyu "OUMI" Beef with Seaurchin

あまおう
"Amaou" Strawberry

PETIT FOUR

COFFEE / TEA / MINT TEA

CHEF'S TABLE

フォアグラ コンソメ 淀大根
Consomme Soup with Foie Gras and "YODO" Radish

伊勢海老 本唐墨
Ise Lobster with Bottarga

サーモン キャビア
Smoked Salmon with Cavia

香住蟹 天王寺蕪
"KASUMI" Crab and "TENNOUJI" Turnip

近江牛イチボ 最中
Wagyu "OUMI" Beef Monaka

鮑 雑穀
Abalone with Millet

“パッパルデッレ” 兵庫丹波産 猪
"Pappardelle" with Japanese Boar Ragù

金時人参 松の実 奈良漬
Carrot, Pine Nuts and Narazuke Pickles

平目 アーティチョーク
flounder with Artichoke

黒毛和牛 生雲丹
Charcoal Grilled Wagyu "OUMI" Beef with Searchin

あまおう
"Amaou" Strawberry

PETIT FOUR

COFFEE / TEA / MINT TEA