

Buon Natale

Dinner Course

¥12,000 (税別)

Antipasto

Carpaccio of abalone covered with mullet roe,
barfin flounder, scallops with caviar cream

カラスミを纏った蝦夷鮑、松皮鰈、帆立貝のカルパッチョ
たっぷりのキャビアクリームと共に

Primo

Linguine with Blue crab tomato cream sauce

濃厚な渡り蟹のトマトクリームソース リングイネ

Zuppa

Sauteed foie gras and braised radish,
shark fin and scallop soup

フォアグラソテーと大根のプレゼ フカヒレと貝柱のスープ

Pesce

Crispy tile fish and creamed mussels,
seafood essence, squid ink

小甘鯛のウロコ焼き ムール貝のクリーム煮
魚介の旨味のエッセンス イカ墨仕立て

Carne

Japanese black beef sirloin cutlet with
truffle flavored madeira wine sauce

黒毛和牛サーロインのカツレット トリュフ香るマデラソース

Dolce

Espuma of crème d'angoise
with "TOYONOKA" Strawberry soup and sharbet

クレームダンジュのエスプーマ

とよのか苺のスープとソルベをアクセントに

Bread/パン

Coffee or Tea/コーヒー 又は 紅茶