

Dîner

Dinner Course “BONNE ANNÉE” | ディナーコース “ボナネ”

¥ 18,000

Available from 31 December 2025 to 5 January 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Tuna and marinated salmon tartar with caviar Jardinière style

鮪とマリネサーモンのタルタル 菜園仕立て

キャヴィアを添えて

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter

さつまいものポタージュ

焦がしバターとコーヒーの香り

Pan-fried seabream and scallop with braised Daikon radish bouillabaisse style

真鯛と帆立貝のポワレ

大根のブレゼ 軽いブイヤベース仕立て

Roasted beef ribeye with fondant potato, raclette and Dukkah

アントルコートのロティ

ラクレットチーズとポテトのフォンダント デュカスパイスとともに

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce

スガーグラスのスモア チョコレートソース

Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。