

Dîner

Dinner Course “BONNE ANNÉE” | デイナーコース “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。

Dîner

Dinner Course “GOURMAND” | ディナーコース “グルマン”

¥ 22,000

Available from 2 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

French onion soup

オニオングラタンスープ

Pan-fried pasta dough over langoustine and scallops with shellfish foam

ラングスティーヌと帆立貝のポワレ

ラビオリスタイル 甲殻類のエキューム

Grilled Wagyu beef fillet and shiitake mushroom gratin with truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリルと椎茸のグラタン

芳醇なトリュフソース

Terrine de chocolat served with seasonal fruit and vanilla ice cream

テリーヌ・ド・ショコラ 季節のフルーツとバニラのアイスクリーム

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。