

Dîner

Dinner Course “NOËL” | デイナーコース “ノエル”

¥ 36,000

Served with a glass of champagne / グラスシャンパン 1 杯付き

Available from 19~21 and 23~25 December 2025

Small appetizer

小さな贈り物

Jellied sea urchin with consommé and onion espuma

Christmas wreath style salad

雲丹のエミスフェールとオニオンのエスプーマ

クーロンヌ・ド・ノエル風

Creamy mussel and saffron soup in crispy puff pastry

ムール貝とサフラン香るクリームスープのパイ包み焼き

Pan-fried lobster and tarragon infused risotto with American sauce

オマール海老のポワレ エストラゴン香るリゾット

伝統的なソース・アメリカース

Sous-vide YOKOHAMA Beef fillet and lasagna with truffle sauce

“横濱ビーフ”フィレ肉の低温調理

茸とラグーのラザニア 芳醇なトリュフソース

Three different types of chocolate desserts with anglaise sauce

ショコラデクリネゾン ソース・アングレーズ

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 “PLAISIR” | ディナーコース “プレジール”

¥ 25,000

Served with a glass of champagne / グラスシャンパン 1 杯付き

Available on 19, 21, 23 and 25 December 2025

Small appetizer

小さな贈り物

Jellied sea urchin with consommé and onion espuma

Christmas wreath style salad

雲丹のエミスフェールとオニオンのエスプーマ

クーロンヌ・ド・ノエル風

Organic burdock potage with white truffle infused olive oil

有機牛蒡のポタージュ 白トリュフの香り

Steamed flounder with creamy vermouth sauce and shellfish sauce

天然平目のヴァプール

ヴェルモットの香るクリームと甲殻類のエキス

Slow-cooked YOKOHAMA Beef fillet and lasagna with truffle sauce

“横濱ビーフ”フィレ肉の低温調理

茸とラグーのラザニア 芳醇なトリュフソース

Three types of chocolate dessert with anglaise sauce

ショコラデクリネゾン ソース・アングレーズ

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。