



クリスマスディナーコース  
CHRISTMAS DINNER COURSE MENU  
30 NOV - 25 DEC  
\$308

鹿児島A4和牛雲丹巻き、ベルーガキャビア乗せ  
Sea Urchin rolled with Kagoshima A4 Wagyu Beef and Beluga Caviar

黒マグロの部位の食べ比べ  
Tasting of Bluefin Tuna served with Fresh Wasabi and Premium Sea Salt  
(Akami, Chu-Toro, Oh-Toro)

甘鯛の松笠炭火焼き、黄身酢  
Char-Grilled Japanese Tilefish, Japanese Hollandaise Sauce

寒鰯の唐揚げ、甘酢バルサミコ餡かけ  
Winter Yellowtail Karaage Balsamico Amazu Thickness Sauce

ラムラックの炭火焼き、山葵サルサ、里芋の煮物、蓮根のきんぴら添え  
Char-grilled Rack of Lamb with Wasabi-Salsa,  
served with Taro Potato and Lotus Root

鹿児島A4和牛ローストビーフとアルバ産白トリフ、すき焼きトリフソース  
Kagoshima A4 Roast Wagyu and White Truffle from Alba,  
Sukiyaki Truffle Sauce



特選寿司二種盛り合わせ  
2 Types of Assorted Ikejime Fish Nigiri Sushi

日本産季節のフルーツと白味噌ガナーシュ  
Japanese Seasonal Fruit and White Miso Ganache