



クリスマス特別ディナー

雪見の宴 ～灯と泡～

“Snow-Viewing Banquet — Light and Bubbles”

¥38,500 アルコールペアリング付

淡味

ずわいがにと冬野菜の水晶文旦ジュレがけ
ロマネスコ ねばりっこ 紅しぐれ 紅くるり

Snow Crab and Winter Vegetables served with “Suisho-Buntan” Citrus flavored Gelée
Romanesco, “Nebarikko” Japanese Yam, Beni-shigure and Beni-kururi Daikon Radish

旨だし

真鱈と雲子 金町小蕪のすり流し
一文字柚子 金時人参 うぐいす菜

Pacific Cod and Its Milt in Kanamachi Turnip Purée Soup
Yuzu, Kintoki Carrot and Baby Turnip

鮪と

愛媛県産本鮪を二種類の仕立てで
中トロのキャビア添え 藻塩と山葵オイル

昆布でメタ赤身の小川仕立て
房総の菜花と白ワインビネガーで仕立てた酢味噌
Bluefin Tuna from Ehime Prefecture, Two Preparations
Medium Fatty Tuna with Caviar, Seaweed Salt and Wasabi Oil
Grilled Duck Breast wrapped on Burdock, and Vinegared
Kelp-Cured Lean Tuna “Ogawa Style” with rapeseed blossoms from Boso Peninsula and White Wine Vinegared Miso Sauce

房州 冬

金目鯛の西京焼きし
江戸風玉子焼き 茗荷子甘酢漬け
Grilled Splendid Alfonsino Saikyo-Miso Flavor
Edo-Style Egg Omelet, Pickled Myoga Buds

彩り

才巻おかき揚げ 雪輪蓮根素揚げ しし唐 酢橘
Deep-Fried Young Kuruma Prawn in Okaki Crust
Light-fried Lotus Root, Shishito Pepper and Sudachi Citrus

今夜の真打ち

米沢牛の炙り焼き 備長炭の薫り
滝野川牛蒡土佐煮 炙り千住葱 蒿苣董
東京麦味噌ソースとトリュフ
Seared Yonezawa Beef, Fragrant with “Binchotan” Charcoal
Simmered Takinogawa Burdock with Bonito Flakes,” Charred Senju Leek, Stem Lettuce
Served with Tokyo Mugi Miso Sauce with Truffle

食事

鰻の飯蒸し 肝吸い
Steamed Rice topped with Grilled Eel Kabayaki, Shredded Egg Crepe and Snow Peas
Accompanied with Clear Soup with Eel Liver

デザート

車麩の豆乳フレンチトースト 和三盆仕立て
いちご 抹茶アイスクリーム 東京抹茶
Pan-fried Kuruma-fu French Toast Style, Finished with “Wasanbon” Sugar and Soy Milk
Topped with Strawberry, Green Tea Ice Cream and Tokyo Matcha Powder

※税込価格です。 ※別途サービス料 10%を加算させていただきます。