



# CHRISTMAS MENU

オシェトラキャビアと魚介のタルタル  
ブリニを添えて

毛蟹と里芋のプレスセ  
日本酒風味のフォアグラテリーヌ

鮑のポワレ  
発酵人参とシェリーヴィネガーの熟成香

伊勢海老のパイ包み焼き  
エストラゴン風味のオマールソースで

鮮魚の天火焼き 茸と牛蒡のラビオリ  
コンソメポワソンと生ハムのソース

葉山牛の炭火焼き 地野菜の付け合わせ  
黒トリュフのソースと共に

バラとハイビスカスのジュレとリンゴの  
コンポート ライム風味の紅玉ソルベ

“パパノエル” キャラメルチョコと  
赤果実のムース キルッシュ風味

コーヒー