

提供期間：2025 年 12 月 20 日、21 日、24 日、25 日

Period：2025.12.20 / 21 / 24 / 25

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

クリスマススペシャルコース Christmas Special Course

お楽しみの一皿とアペリティフ
Chef's Seasonal Amuse-Bouche & Apéritif

長崎和牛サーロイン炭焼き トレビスのピクルス
Charcoal-Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Pickled Treviso

伊勢海老のカルパッチョ 甘酒ドレッシング 燻製キャビア
Ise Lobster Carpaccio with Amazake Dressing and Smoked Caviar

和牛のコンソメスープと和牛ラグーのラビオリ
Wagyu Consommé Soup with Wagyu Ragù Ravioli

五島産甘鯛の鱗焼きと帆立のヴァンブラン 白味噌の香りを添えて
Crispy-Scale Grilled Amadai from Goto & Scallop with White Miso-Scented Vin Blanc Sauce

お口直し
Palate Cleanser

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

長崎和牛シャトーブリアン 80g
Nagasaki Wagyu Chateaubriand (80g)

鉄板羽釜パエリア
Iron-Pot Paella

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥ 30,000

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。