

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ブ  
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