提供期間：2026 年 12 月 23 日（水）～ 25 日（金）
Available: December 23 (Wed)–25 (Fri), 2026

クリスマスディナーコース
Christmas Dinner Course

アミューズ・ブーシュ
Amuse-Bouche

雲仙あか牛炭火焼き 五島雲丹とダブルコンソメ
Charcoal-Grilled Unzen Akaushi Beef, Goto Sea Urchin and Double Consommé

黒糖ぶりとオーガネストファーム紅芯大根のタルタル／オシュトラキャビア
Kokuto Yellowtail and Oganest Farm Red-Fleshed Daikon Tartare with Oscietra Caviar

対馬原木椎茸のヴルーテ 旬菊のピューレと黒トリュフ
Tsushima Log-Grown Shiitake Velouté, Shungiku Purée and Black Truffle

伊勢海老のパイ包み焼き 紅天神のピューレとソースラングスト
Ise Lobster in Puff Pastry, Beni-Tenjin Purée and Langoustine Sauce

お口直し 洋梨とタイムのグラニテ
Pear and Thyme Granita

長崎県産黒毛和牛フィレ鉄板焼き カボロネロと赤ワインソース
Teppan-Grilled Nagasaki Kuroge Wagyu Beef Fillet, Cavolo Nero and Red Wine Sauce

羽釜御飯 和蘭魚カレー
Hagama-Cooked Rice and Dutch Fish Curry

デザート あまおうのアイスクリーム クランブルとキャンベル・アーリーのジュレ
Amaou Strawberry Ice Cream, Crumble and Campbell Early Grape Jelly

五島椿茶とレモングラスティーとミニャルディーズ
Goto Camellia Tea, Lemongrass Tea and Mignardises

¥ 30,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.　食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
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。