

# Course Menu

## Christmas Special Course

クリスマススペシャルコース 44,000円～(税込)

シャンパン	Champagne
ハンガリー産フォアグラの茶碗蒸し (～フランス・ペリゴール地方産フレッシュ冬トリュフと供に～)	Steamed Egg Custard (Hungarian Foie Gras Served with Fresh Winter Truffles from Périgord, France)
サラダ	Salad
伊勢海老 半尾	Half Japanese Spiny Lobster (Ise Ebi)
フランス産野生の茸 (～ガーリック香草焼き～)	Wild Mushrooms from France (Grilled with Garlic and Herbs)
神戸牛サーロインステーキ	Kobe Beef Sirloin Steak
飛牛A5黒毛和牛シャトーブリアンステーキ	The finest Wgyu Chateaubriand Steak
温野菜	Steamed Vegetable
ガーリックライス	Garlic Rice
伊勢海老お味噌汁	Miso Soup with Lobster Broth
クリスマスデザート	Christmas Dessert
コーヒー (Ice or Hot)	Coffee (Ice or Hot)
ソムリエ厳選 ペアリングワイン (赤・白)	Sommelier's Wine Pairing Set (Red & White)

2名様用 (要予約)  
For two people (Reservation required)

# Course Menu

## Matsunami Course

松波コース 28,600円～(税込)

スパークリングワイン(シャンパン+¥1,100)	Sparkling Wine (Champagne + ¥1,100)
アミューズ	Amuse-Bouche
※1 季節のスープ(下記より1品お選びください)	※1 Seasonal Soup (Please choose one below)
サラダ	Salad
活き鮑	Abalone
車海老	Prawn
※2 メインステーキ(下記より1品お選びください)	※2 Main Steak (Please choose one below)
温野菜	Steamed Vegetable
ガーリックライス	Garlic Rice
お味噌汁	Miso Soup
クリスマスデザート	Christmas Dessert
コーヒー(Ice or Hot)	Coffee (Ice or Hot)

### ※1 季節のスープ

#### 栗のポタージュ

(内容が変更になる場合がございます)

ハンガリー産フォアグラの茶碗蒸し(+¥3,850)  
(～フランス・ペリゴール地方産フレッシュ冬トリュフと供に～)

### ※1 Seasonal Soup

#### Creamy Chestnut Potage

(Menu items are subject to change)

Steamed Egg Custard (+ ¥3,850)  
(Hungarian Foie Gras Served with Fresh Winter Truffles from Périgord, France)

### ※2 メインステーキ

飛牛A5黒毛和牛サーロインステーキ  
飛牛A5黒毛和牛シャトーブリアンステーキ

### ※2 Main Steak

The finest Wgyu Sirloin Steak  
The finest Wgyu Chateaubriand Steak

プラスお一人様15,400円で神戸牛に変更できます。Plus 15,400 yen can be changed per person to Kobe beef.

価格は全て税込表示です。別途サービス料10%を頂戴いたします。 All prices are tax-included, service charge 10% to the above price

# Course Menu

## Combination Course

コンビネーションコース 16,500円～(税込)

スパークリングワイン( シャンパン+¥1,100 )

Sparkling Wine (Champagne + ¥1,100)

アミューズ

Amuse-Bouche

※1 季節のスープ(下記より1品お選びください)

※1 Seasonal Soup (Please choose one below)

サラダ

Salad

車海老・帆立

Prawn・Scallop

(+天然ヒラメ ¥3,300 + 活き鮑 ¥7,700)

(+ Flounder ¥3,300 + Abalone ¥7,700 )

※2 メインステーキ(下記より1品お選びください)

※2 Main Steak (Please choose one below)

温野菜

Steamed Vegetable

ガーリックライス

Garlic Rice

お味噌汁

Miso Soup

クリスマスデザート

Christmas Dessert

コーヒー(Ice or Hot)

Coffee (Ice or Hot)

※1 季節のスープ

※1 Seasonal Soup

栗のポタージュ

Creamy Chestnut Potage

(内容が変更になる場合がございます)

(Menu items are subject to change)

ハンガリー産フォアグラの茶碗蒸し(+¥3,850)

Steamed Egg Custard (+ ¥3,850)

(～フランス・ペリゴール地方産フレッシュ冬トリュフと供に～)

(Hungarian Foie Gras Served with Fresh Winter Truffles from Périgord, France)

※2 メインステーキ

※2 Main Steak

A5黒毛和牛サーロインステーキ

Wgyu Sirloin Steak

A5黒毛和牛ヒレステーキ

Wgyu Fillet Steak

プラスお一人様19,800円で神戸牛に変更できます。Plus 19,800 yen can be changed per person to Kobe beef.

価格は全て税込表示です。別途サービス料10%を頂戴いたします。 All prices are tax-included, service charge 10% to the above price