

# Xmas Special dinner A

## 前菜盛り合わせ：

タラバガニ 水菜 菊花のお浸し ラディッシュ・鮪しぐれ煮 叩き山芋 いくら・  
炙りズッキーニ巻き胡麻豆腐 木の芽味噌 揚げルッコラ

Blanched king crab, potherb mustard and chrysanthemum, radish

Simmered tuna with grated white radish, smashed Chinese yam, salmon roe

Sesame tofu rolled with lightly seared zucchini, Japanese pepper leaf miso, fried arugula

## お造り：

鯛 槍烏賊 本鮪 山葵 TOMOZUNA 特製刺身醤油

Sashimi: Sea bream, spear squid, pacific bluefin tuna, wasabi,

Tomozuna special sashimi soy sauce

鰻肝の茶碗蒸し ポン酢餡 葱 赤卸し

Steamed egg custard with monkfish liver, ponzu sauce, green onion, grated red chili

キンキの西京焼き ビーツ カリフラワーピクルス ブロッコリー タイム

Grilled broadbanded thornyhead with Saikyo miso,

beetroot, pickled cauliflower, broccoli and thyme

## 寿司盛り合わせ特上6貫：

アラ・中とろ・鰯・煮穴子炙り・鯖・雲丹いくら

Assorted 6 kinds of deluxe sushi:

Longtooth grouper, medium fatty tuna, yellowtail,

lightly seared simmered conger eel, mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：葱 南関揚げ あおさ

Miso soup with spring onion, fried tofu and sea lettuce

苺ミルクムース 苺ソース グレープフルーツゼリー掛け メロン

Strawberry milk mousse, strawberry sauce, grapefruit jelly, melon

お一人様 / per person 16,000

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

# Xmas Special dinner B

## 前菜：

鮫肝のパテ クラッカー ポン酢のシュレ 芽紫蘇・  
タラバガニ 水菜 菊花のお浸し ラディッシュ・鮪しぐれ煮 叩き山芋 いくら

## Appetizer:

Monkfish liver pâté, cracker, ponzu gelee, perilla sprout  
Blanched king crab, potherb mustard and chrysanthemum, radish  
Simmered tuna with grated white radish, smashed Chinese yam, salmon roe

## お造り：

鯛 サワラ炙り 本鮪とろ 山葵 TOMOZUNA 特製刺身醤油  
Sashimi: Sea bream, lightly seared Spanish mackerel,  
Pacific bluefin tuna, wasabi, Tomozuna special soy sauce

## 温物：

土瓶蒸し（車海老 鱧 占地 舞茸 銀杏 三つ葉）酢橘  
Steamed kuruma prawn, pike conger, shimeji mushroom, maitake mushroom,  
ginkgo nut in earthenware pot, mitsuba, sudachi

キンキ西京焼き ビーツ カリフラワーピクルス ブロッコリー タイム  
黒毛和牛ステーキ 敷紅芯大根 大根餅 柚子胡椒 レモン  
Grilled broadbanded thornyhead with Saikyo miso  
(Beetroot, pickled cauliflower, broccoli and thyme)  
Japanese black beef steak, watermelon radish, turnip cake, yuzu pepper, lemon

## 寿司盛り合わせ特上7貫:

アラ・鮪とろ・槍烏賊・煮穴子炙り・鰯・帆立・雲丹いくら  
Assorted 7 kinds of deluxe sushi:  
Longtooth grouper, fatty tuna, spear squid, lightly seared simmered conger eel,  
yellowtail, scallop, sea urchin and salmon roe

## 赤出汁：葱 南関揚げ あおさ

Miso soup with spring onion, fried tofu and sea lettuce

苺ミルクムース 苺ソース グレープフルーツゼリー掛け メロン  
Strawberry milk mousse, strawberry sauce, grapefruit jelly, melon

お一人様 / per person 20,000

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

# Xmas Special dinner C

前菜：鰯肝のパテ ポン酢のジュレ 芽紫蘇・

タラバガニ 水菜 菊花のお浸し ラディッシュ・鮪しぐれ煮 叩き山芋 いくら・

炙りズッキーニ巻き胡麻豆腐 木の芽味噌 揚げルッコラ

Appetizer: Monkfish liver pâté, ponzu jelly, perilla sprout

Blanched king crab, potheb mustard and chrysanthemum, radish

Simmered tuna with grated white radish, smashed Chinese yam, salmon roe

Sesame tofu rolled with lightly seared zucchini, Japanese pepper leaf miso, fried arugula

お造り：鯛 サワラ炙り 本鮪とろ 山葵 TOMOZUNA 特製刺身醤油

Sashimi: Sea bream, lightly seared Spanish mackerel,

Pacific bluefin tuna, wasabi, Tomozuna special soy sauce

温物：土瓶蒸し（車海老 鰻 占地 舞茸 銀杏 三つ葉）酢橘

Steamed kuruma prawn, pike conger, shimeji mushroom, maitake mushroom,

ginkgo nut in earthenware pot, mitsuba, sudachi

伊勢海老和風クリームグラタン ビーツ カリフラワーピクルス ブロッコリー タイム

黒毛和牛ステーキ 敷紅芯大根 大根餅 柚子胡椒 レモン

Japanese-style creamy spiny lobster gratin,

beetroot, pickled cauliflower, broccoli, thyme

Japanese black beef steak, watermelon radish, turnip cake, yuzu pepper, lemon

揚げ物：鰻鰯彩り錦揚げ 青唐 小茄子 カボス 天草の塩

Fried monkfish with colorful arare (Pellet-shaped rice cracker)

Green pepper, baby eggplant, kabosu, Amakusa salt

寿司盛り合わせ特上7貫：

アラ・鮪とろ・車海老・帆立・槍烏賊・煮穴子炙り・雲丹いくら

Assorted 7 kinds of deluxe sushi:

Longtooth grouper, fatty tuna, kuruma prawn, scallop,

spear squid, lightly seared simmered conger eel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：葱 南関揚げ あおさ

Miso soup with spring onion, fried tofu and sea lettuce

苺ミルクムース 苺ソース グレープフルーツゼリー掛け メロン

Strawberry milk mousse, strawberry sauce, grapefruit jelly, melon

お一人様 / per person 24,000

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.