

(2025 Xmas)
12/20(土) ~25(木)

Course

~Christmas Menu~

短角牛のローストビーフと雲丹、牛脂とトマトのサブレ

真鱈白子 カリフラワー カラスミ

本マグロとフェネル、ロゼワインのシャリ

玄界灘産アラ 菊芋 キノコ 根菜

栗のパネトーネ 豆腐とサワークリーム

発酵～時季の野菜と果実 大豆 甘酒～

新潟県産 村上牛の薪焼き 黒トリュフ フォン・ド・ブフ

あまおうとメレンゲのズッパ・イングレーゼ

¥14850 (税込)

ペアリング付き／22,000円 (乾杯込み、6杯)

3時間制

～フリーフロー・ペアリング付きプラン～

～大人のChristmas～

短角牛のローストビーフと雲丹、牛脂とトマトのサブレ

真鱈白子 カリフラワー カラスミ

芝海老 八色椎茸 ブール・ブランソース

フォアグラのブリュレ 洋梨のココット焼き 根セロリのピュレ

岩手県田村牧場 吊るし熟成短角牛の薪焼き フォン・ド・ブフ

炊き立て 魅惑のコンビーフご飯 +1210

短角牛とキノコ、トリュフのひつまぶし +1980

吊るし熟成短角牛のラグーのタヤリン トリュフ添え +1980

栗のパネトーネ 豆腐とサワークリーム +660

あまおうとメレンゲのズッパ・イングレーゼ +1210

¥14850 (税込)

料理／8,000円、ドリンク／5,500円 (乾杯込み、5杯)

3時間制

Wine

ラビット ブリュット リースリング ゼクト / Schloss Arras

グラスワイン (白・赤)/Wine

Sake

日本酒 各種 /Sake

Beer

サッポロ 黒ラベル Sapporo/ Beer (御一人様/1本まで)

Fruit liquor

鶴梅 れもん Tsurume / Lemon

富久長 温州みかん酒 Fukucho / UnShumikanshu

じゃばら酒 Jabara/"C.jabara" sake

鳳凰美田 桃 HououBiden / Peach

梅酒 /Plum sake

出羽桜 とろけるやまがた りんご /Apple sake

Fruit juice

小林酒造 葡萄 Grape/Non-alcoholic

平和酒造 べびい鶴梅 Plum/Non-alcoholic

愛媛県宇和島 ぽんかんジュース Citrus/Non-alcoholic

愛媛県宇和島 河内晩柑ジュース Citrus/Non-alcoholic

たかやしろファーム 秋映りんごジュース Apple/Non-alcoholic

Spirits

ハイボール /Whiskey

クラフトマン多田 麦焼酎 Craftsman Tada/Barley shochu

青鹿毛 麦 25° Yanagita Distillery/Barley shochu

黒木本店 球 芋焼酎 Kurokihonten/Sweet potato shochu

橘 原酒 芋 37° Tachibana /Sweet potato shochu

クラフトジン/Gin

(御料理1品につき、1杯までとなります)