

Cucina Serale Christmas Dinner Course

クッチーナセラレー クリスマスディナーコース

Snow Crab and Turnip Millefeuille
Avocado Guacamole

ズワイガニとカブのミルフィーユ
アボカドのワカモレ

Two Kind of Cheese and Tomato Ravioli
Sautéed Sweet Bread, Consommé Soup

二種のチーズを包んだトマトのラヴィオリ
リ・ド・ヴォーのソテー コンソメスープ仕立て

Porcini Mushroom Conchiglie and Seared Squid

ポルチーニを詰めたコンキリエと甲イカの炙り

Sautéed Tilefish, Cod Roe and Aosa Beignet
Asari Cram-White Wine Sauce

甘鯛のうろこ焼き 白子とアーサのベニエ
あざりと白ワインのソース

Slightly Smoked Ishigaki Wagyu Sirloin
Arugula Puree, Red Wine Sauce

石垣牛サーロインの瞬間燻製 旬菜のソテー
ルッコラピュレと赤ワインソース

Pistachio Semifreddo

ピスタチオのセミフレッド

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

10,000

Christmas Wine Paring

クリスマスワインペアリング

Domaine St Michelle Brut Rose
Colombia Valley, Washington

ドメース・サン・ミッシェル ブリュット・ロゼ
コロンビア・ヴァレー ワシントン

Primosic Pinot Grigio
Friuli Venezia Giulia, Italy

プリモシッチ ピノ・グリージョ
フリウリ・ヴェネチア・ジューリア イタリア

Duca del Frassino Soave Classico, Veneto, Italy

デュカ・デル・フラッシーノ ソアーヴェ・クラッシコ ヴェネト イタリア

Antinori Tormaresca Pietrabilanca Chardonnay
Puglia, Italy

アンティノリ トルマレスカ ピエトラビアンカ シャルドネ
プーリア イタリア

Col d'Orcia Brunello di Montalcino
Toscana, Italy

コル・ドルチャ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
トスカーナ イタリア

We have prepared a wine pairing course to match Christmas Dinner.
Please enjoy a special Christmas night with wines selected by the sommelier!
お料理に合わせたワインペアリングコースをご用意いたしました。
クリスマスの特別な夜をソムリエおすすめめのワインとともに楽しみください。

4,500

Price is including service charge and consumption tax.

表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましては、スタッフへお申し付けください。