



## Serale Grill Christmas Dinner Course

セラーレグリル クリスマスディナーコース

Okinawan Kibimaru Pork and Fig “Pâté en Croute”  
Red Wine Jelly, Pickled Root Vegetables and Herb  
沖縄県産きびまる豚と無花果のパテ・アン・クルート  
赤ワインジュレ、根菜ピクルスとハーブ

Beef Consommé Soup  
Onion Confit, Truffle  
ビーフコンソメスープ  
ペコロスコンフィ、トリュフ

Grilled Lobster, Lemon Butter  
ロブスターのグリル レモンバター

200g USDA Iowa Prime Black Angus Sirloin  
Creamed Spinach, German Potato  
USDA アイオワプライムサーロインステーキ  
クリームスピナッチ、ジャーマンポテト

200g USDA Iowa Prime Black Angus Tenderloin	+6,000
USDA アイオワプライム テンダーロインステーキ	
350g USDA Iowa Prime Black Angus Rib Eye	+4,500
USDA アイオワプライム リブアイステーキ	
300g USDA Iowa Prime Black Angus Sirloin	+5,000
USDA アイオワプライム サーロインステーキ	

Chocolate Mont Blanc  
チョコレートモンブラン

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

16,000

## Christmas Wine Paring

クリスマスワインペアリング

Roederer Estate Quartet Rose, Anderson Valley  
Anderson Valley, California  
ロデレール・エステート カルテット・ロゼ  
アンダーソン・ヴァレー カリフォルニア

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

Domaine Drouhin Arthur Chardonnay  
Willamette Valley, Oregon  
ドメーヌ・ドルーアン アーサー シャルドネ  
ウィラメット・ヴァレー オレゴン

Beringer Cabernet Sauvignon  
Knights Valley, California

ベリンジャー カベルネ・ソーヴィニヨン  
ナイツ・ヴァレー カリフォルニア

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のワインとともに楽しみください。

5,000

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。