

提供期間：2024年12月21日～12月25日

Period：2024.12.21～12.25

※冨月コースは2日前までのご予約が必要です。

\*A reservation is required at least two days in advance

## 冨月～さえつき～ SAETSUKI

アペリティフ

Apertif

お楽しみの一皿

Special Dish

牛タンとフォアグラ

Beef Tongue and Foie Gras

長崎魚介とサフランのコンソメ タラバ蟹とフェネルクリーム

Nagasaki Fish with Saffron Consommé with Red King Crab and Fennel Cream

自家製パン

Homemade Bread

鮫鱈のルーロ キャビアブルブラン

Monkfish with Caviar White Sauce

長崎黒毛和牛 壱岐牛フィレ

Nagasaki Iki Beef Tenderloin

デザート

Dessert

コーヒー / 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Small Sweets

¥ 25,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。

提供期間：2024年12月21日～12月25日

Period：2024.12.21～12.25

※冴星コースは2日前までのご予約が必要です。

\*A reservation is required at least two days in advance

## 冴星～さえぼし～ SAEBOSHI

アペリティブ

Aperitif

お楽しみの一皿

Special Dish

牛タンとフォアグラ

Beef Tongue and Foie Gras

長崎魚介とサフランのコンソメ タラバ蟹とフェネルクリーム

Nagasaki Fish with Saffron Consommé with Red King Crab and Fennel Cream

自家製パン

Homemade Bread

伊勢海老の鉄板焼き キャビアブルブラン

Teppanyaki of Spiny Lobster with Caviar White Sauce

長崎黒毛和牛 壱岐牛シャトーブリアン

Nagasaki Iki Beef Chateaubriand

デザート

Dessert

コーヒー / 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Small Sweets

¥ 30,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。