RESTAURANT
FOUR SEASONS

2025年12月1日～19日、12月26日～ 2026年2月28日

French Selection

フレンチセレクション

¥8,000

前菜5種盛り
Assortment of 5 appetizers

本日のおすすめオードブル
Today's recommended hors d'oeuvres

牡蠣のポッシェ シャンパンソース
Poached oysters with champagne sauce

サーモンと帆立 オマール海老のヴァプール タンカン風味
Salmon and scallops, steamed lobster tankan flavor

ハモンセラーノ 季節のフルーツ添え
Serrano Jamon with seasonal fruits

キャトルフロマージュとポテトのテリーヌ
4 kinds of cheese and potato terrine

カリフラワーのクリームスープ　ブロッコリーのフランを添えて
Creamy cauliflower soup with broccoli flan

メインディッシュを下記のメニューよりお選びください
Choose a main dish from the choices

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

蝦夷鹿ロースの低温ロースト ソースポワブラード 根セロリのピュレ添え
Low-temperature roasted Ezo venison loin with poivre sauce and celery root puree

下記のメインディッシュを追加料金でお選びいただけます
One of the following dish for an additional charge

国産黒毛和牛フィレのポワレ　トリュフソース　追加￥3,000
Sauteed Japanese Wagyu beef tenderloin with truffe sauce　+ ¥3,000

国産黒毛和牛フィレのロッシーニ　追加￥5,000
Japanese Wagyu beef fillet steak Rossini　+ ¥5,000

伊勢海老のロースト（ホール）　季節野菜を添えて　追加￥7,000
Roasted spiny lobster (whole) with seasonal vegetables　+ ¥7,000

2025 12/1 ～ 12/19
ブッシュドノエルショコラと木苺のソルベ
Chocolate buche de noel and raspberry sorbet

2025 12/26 ～ 2026 2/28
カカオ70%テリーヌショコラと苺のソルベ アールグレイの香り
Cacao 70% terrine chocolate and strawberry sherbet with earl grey flavor

パンとバター
Bread and butter

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込です。