

2025年12月1日～19日、12月26日～ 2026年2月28日

Terre et mer

テール エ メール

¥11,000

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

国産黒毛和牛の赤ワインブレゼとオマール海老のヴァプール 季節野菜を添えて
Red wine braised Japanese Black Wagyu with steamed lobster
and seasonal vegetables

又は

国産黒毛和牛フィレのポワレ トリュフソースとオマール海老のヴァプール 季節野菜を添えて
Pan-fried Japanese Black Wagyu fillet with truffle sauce
and steamed lobster, served with seasonal vegetables

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 2026
12/26 ~ 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

ワインフリーフロー
赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン
Free-flowing red, white, and sparkling wine

※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。