



Christmas Eve Dinner Menu

前菜 | Appetizer

京都鮮腐皮伴海膽 | 茨城縣鮫鰾魚肝 | 愛知県鴨胸 | 宮崎縣蜜煮小蕃薯
千葉縣菜之花 | 静岡縣水果番茄
Kyoto Fresh Bean Curd Skin with Sea Urchin | Ibarakiken Monkfish Liver
Aichiken Duck Breast | Miyasakiken Baby Sweet Potato
Chibaken Rape Blossoms Vegetables
Shizuokaken Fruit Tomato

刺身 | Sashimi

青森縣左口魚 | 四國深海池魚 | 北海道牡丹蝦 | 愛媛縣金槍魚腹
Aomoriken Flounder | Shikoku Strip jack
Hokkaido Botan Shrimp | Ehimeken Fatty Tuna

清湯 | Clear Soup

九州鯛魚清湯
Clear Broth Soup with Kyushu Snapper

天扶良 | Tempura

本地活蝦 | 廣島蠔配青椒
北海道南瓜 | 茨城縣蓮藕 | 鹿兒島毛茄
Live Prawn | Hiroshima Oyster with Green Pepper
Hokkaido Pumpkin | Ibarakiken Lotus Root | Kagoshima Okura

鐵板燒 | Teppanyaki

アヒルの肝と佐賀県穀飼 A4 和牛サーロイン厚焼き
A4 Miyazaki Wagyu Beef Steak | Sanriku Scallop
宮崎和牛厚焼 | 三陸帶子

飯類 | Rice Set

碎葱吞拿魚飯
Minced Fatty Tuna Sashimi with Spring Onion On Sushi Rice

甜品 | Dessert

自家製水信玄餅伴日本季節水果
Home Made Raindrop Cake and Japanese Seasonal Fruit

\$1,680 (一人前 | Per Person | 每位)

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。

If you have any food allergies, please inform our staff.

如閣下對任何食物產生敏感, 請直接與本餐廳職員聯絡。

このメニューは他のプロモーションと組み合わせることはできません

This Menu cannot be combined with any other promotions.

此套餐不能與其它折扣同時使用。

上記料金に 10%のサービス料が加算されます

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。