



# New Years Eve 2021

BRINGING IN THE "TIGER" !

TODAY'S OYSTERS 本日のオイスター

NATURAL ON ICE 800  
生ガキの氷盛り

KILPATRICK 900  
キルパトリック

CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE 900  
クリスピーフライ ハラペーニョタルタル

OKINAWAN SHIKWASA PONZU • SHISO 1000  
HOKKAIDO SALMON ROE ON ICE  
沖縄シークワサーポン酢  
紫蘇 北海道産イクラの氷盛り

GREY GOOSE VODKA 1300  
BLOODY MARY OYSTER SHOT  
グレイゴース ウォッカ  
ブラッディーメアリーオイスターショット

19500

INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, CRISTAL 2013  
コースにはグラスのレイロデレールクリスタルが含まれます

WINE PAIRING

ワインマッチングもご用意しております

8500

FOIE GRAS X AMAZAKE STAND  
フォアグラ x 鎌倉甘酒スタンド

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2013

CRABBE CAKE DONUT

TR SCRAMBLED DATTE JIDORI EGGS • DASSAI WASHED HOKKAIDO IKURA

クラブケーキ ドーナツ

伊達鶏の卵の TR ス克蘭ブルエッグ 瀬祭を纏わせたイクラ

DASSAI 45

SLOW COOKED DUCK BREAST

CREAMED GORGONZOLA

AMPO DRIED PERSIMMON • UDO & SERI

じっくり調理した鴨胸肉

ゴルゴンゾーラクリーム あんぼ柿 うど & 芹

CRAGGY RANGE, PINOT NOIR, TE MUNA ROAD VINEYARD, MARTINBOROUGH, NEW ZEALAND 2017

"SCALE ON" AMADAI TILEFISH

THAI ESSENCE BUERRE BLANC

鱗を残してパリパリに仕上げた甘鯛

タイ風ブルブラン

LEEWIN ESTATE PRELUDE, CHARDONNAY FOR TWO ROOMS, MARGARET RIVER, WESTERN AUSTRALIA 2019

CHAR GRILLED SELECT KAGOSHIMA WAGYU FILLET

ESCHALOTTE • LARDO

BRINE ROASTED CALIFORNIAN ALMONDS • RED WINE JUS

特選鹿児島産和牛フィレのチャーグリル

エシャロット ラード

塩漬けてローストしたカリフォルニアアーモンド 赤ワインソース

FUNKY CHATEAU, LA PREMIERE FOIS, CABERNET SAUVIGNON, NAGANO, JAPAN 2018

AMAOU STRAWBERRY CRUMBLE

BALSAMIC ICECREAM

あまおうクランブル

バルサミコアイスクリーム

DE BORTOLI NOBLE ONE, BOTRYTIS SÉMILLON, NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA 2016

PETIT FOUR

プティフール

PRICES ARE INCLUSIVE OF GOVERNMENT TAX AND ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.  
上記は消費税を含む価格で、別途 10% サービス料を加算させていただきます。