



Christmas 2020

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 Goose ウォッカ
ブラッディーメアリーオイスターショット

15000

INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV
コースにはグラスのルイロデレールブリュットブルミエが含まれます

{90 MINUTES} WINE FREE FLOW
ワイン 90 分飲み放題もご用意しております
10000

WINE PAIRING
ワインマッチングもご用意しております
6500

“OTARU” DONBURI
FREE RANGE CHICKEN EGG CHAWANMUSHI • HOKKAIDO SALMON ROE & KAISUI SEA URCHIN
“小樽” 丼
国産鶏卵の茶碗蒸し 北海道産いくら & 海水雲丹
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER, NV



EZO VENISON LOIN KATSU
ORIGINAL TONKATSU SAUCE
蝦夷鹿ロースのカツレツ
自家製とんかつソース

HESS SHIRATAIL RANCHES, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, USA 2017



HIMI KANBURI YELLOWTAIL CONFIT
CUMQUAT • CAULIFLOWER • CASHEW NUT DUKKAH
低温調理した氷見寒鰯のミキュイ
金柑 カリフラワー カシューナッツデュッカ

CHÂTEAU D'ESCLANS, LES CLANS, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2016



TORAFUGU SHIRAKO & PARMESAN RISOTTO
YURINE • KUJYOUNEGI • WINTER TRUFFLE

トラフグの白子とパルメザンリゾット
ゆり根 九条ネギ 冬トリュフ

LEEWIN ESTATE PRELUDE CHARDONNAY FOR TWOROOMS, MARGARET RIVER, AUSTRALIA, 2018



CHAR GRILLED WAGYU A5 FILLET
TAMARI SOY BUERRE BLANC • OLIVE OIL WHIPPED POTATOES • YOUNG RED CARROT • BITTER GREENS

和牛 A5 のチャージリル
たまりブールブラン オリーブオイルマッシュポテト 京簪 春菊
PENFOLDS BIN 8, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA 2017



WHITE CHRISTMAS 2020

ホワイトクリスマス 2020

MARKUS MOLITOR, RIESLING, BERNKASTELER BADSTUBE, AUSLESE, MOSEL, GERMANY 2016