



Grillogy
BAR AND GRILL



Dinner Menu

— Amuse-Bouche —

Jerusalem Artichoke Velouté, Caviar, Tonka Beans
トビナンプールのブルーテ キャビアトunca豆


Seared Red Snapper, Seasonal Farm-to-Table Salad
Oregano-Sesame Vinaigrette
金目の炙り 農園サラダ オレガノ・胡麻ウィネグレット

Grilled Lobster and Scallops
Celeriac and Chestnuts, Citrus Beurre Blanc
オマール海老と帆立のグリル
栗と根セロリ シトラスプールのブランエマルジョン

Japanese Beef Loin and Anglerfish, Vegetables Grasse, Carrot Mousse
Madeira Wine Reduction, Truffles, Port Wine Jelly
黒毛和牛とアンコウ 野菜のグラッセとキャロットムース
マデラソーストリュフ風味 ポルトワインゼリー

Strawberries, White Chocolate, Lychees Served with Snow Crystal
イチゴ ショコラブラン ライチ 薔薇 スノークリスタル仕立て クリスマス風に

Mignardises
小菓子



Coffee / Tea
コーヒー又は紅茶