



New American Grill

KANADE TERRACE

Early Christmas dinner course menu

6,000

< Amuse >

茸と胡桃のカナッペ
Mushroom and walnut canape

< Appetizer >

カマスのエスカベッシュ
Barracuda escabeche

< Main Dish >

塩麴でマリネした鯖のロースト ベルモットソース
Roasted Spanish mackerel with vermouth sauce

Or

牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース
Grilled beef tenderloin with béarnaise sauce

< Dessert >

フォンダンショコラ ムラングのアイスを添えて
Fondant chocolate with meringue ice cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

*Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.



New American Grill

KANADE TERRACE

X'mas dinner course

¥8,000

< Amuse >

マッシュルームのコンフィと生ハムのピンチョス

Mushroom confit and ham pincho

< Appetizer >

フォアグラのテリーヌと鴨のロースト

～小松菜のムースとリンゴ添え～

Foie gras terrine and roasted duck

～ Spinach mousse with apple ～

< Chilled soup >

甘海老のタルタルとキャビア

～フルーツトマトと苺のスープ～

Shrimp tartar and caviar

～ Cherry tomato and strawberry soup ～

< Main dish >

牛フィレ肉のグリル 味噌とグリーンペッパーのソース

Grilled beef tenderloin with "MISO" and green pepper sauce

< Dessert >

聖夜のショコラ・キャンドル

X'mas Chocolate cake with walnut candle

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

*Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.



New American Grill

KANADE TERRACE

X'mas special dinner course

¥10,000

< Amuse >

マッシュルームのコンフィと生ハムのピンチョス
Mushroom confit and ham pincho

< Appetizer >

フォアグラのテリーヌと鴨のロースト
～小松菜のムースとリンゴ添え～
Foie gras terrine and roasted duck
～ Spinach mousse with apple ～

< Chilled soup >

甘海老のタルタルとキャビア
～フルーツトマトと苺のスープ～
Shrimp tartar and caviar
～ Cherry tomato and strawberry soup ～

< Fish dish >

塩麴でマリネしたサーモンのロースト ベルデュレットソース
Roasted Salmon with verdulet sauce

< Main dish >

牛フィレ肉のグリル 味噌とグリーンペッパーのソース
Grilled beef tenderloin with "MISO" and green pepper sauce

< Dessert >

聖夜のショコラ・キャンドル
X'mas Chocolate cake with walnut candle

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申し出ください。

*Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.