

EARLY CHRISTMAS DINNER COURSE

¥6,000

グリュイエールチーズとベーコンのカナッペ
Gruyere cheese and bacon canape

カリフラワーのブランマンジェ
タラバ蟹のレムラード
Blanc manger of cauliflower and king crab Remoulade sauce

サーモンマリネとスモークしたエッグベネディクト
ギリシャヨーグルトソース 柚子の香り
Marinated salmon and smoked egg benedict
With YUZU flavored Greek yogurt sauce

真鯛と海老のファルス ボンファン仕立て
紫蘇の香るポテトのピューレ添え
Steamed sea bream and shrimp and Shiso flavored potato pure

牛フィレ肉のグリル ポテトとベーコンのカルボナーラ風
ピオーネの赤ワインソース
Grilled beef tenderloin and carbonara style of potato and bacon as a side
and red wine sauce

アーモンドと苺 アマレットの香り
Amaretto flavored almond and strawberry

※食品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.



CHRISTMAS DINNER COURSE

¥8,000

スモークサーモンのムースと抹茶のプルマン
Moose of smoked salmon and "Matcha" Pullman

たらば蟹のガトー仕立て 柚子の香り
キャビア添え
"Yuzu" flavored king crab gateau with caviar

サワラのポワレ
彩り野菜のブルブランソース
Spanish mackerel poeler with vegetable's Beurre Blanc sauce

国産牛フィレ肉のグリルと西京味噌のフォアグラパテ
赤ワインソース
Grilled domestic beef tenderloin and patty of "Miso" and foie gras
with red wine sauce

薔薇とフランボワーズのアシェット
Hachette of the rose and framboise

※食品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.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded



New American Grill

KANADE TERRACE

SPECIAL CHRISTMAS DINNER COURSE

¥10,000

スモークサーモンのムースと抹茶のプルマン
Moose of smoked salmon and "Matcha" Pullman

たらば蟹のガトー仕立て 柚子の香り
キャビア添え
"Yuzu" flavored king crab gateau with caviar

国産合鴨の燻製とジャガイモのコンフィー
ポルト酒ソース
Smoked domestic duck and potato confit with port wine sauce

サワラのポワレ
彩り野菜のブルブランソース
Spanish mackerel poeler with vegetable's Beurre Blanc sauce

国産牛フィレ肉のグリルと西京味噌のフォアグラパテ
赤ワインソース
Grilled domestic beef tenderloin and patty of "Miso" and foie gras
with red wine sauce

薔薇とフランボワーズのアシェット
Hachette of the rose and framboise

※食品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.

