
2021 KUROSAWA CHRISTMAS MENU

¥ 16,500

2021.December . 23 ~ 25th
“クリスマスの晩餐”

AMUSE – BOUCHE

聖なる夜に小さな口福を

APPETIZER

フォアグラのソテー冬野菜とトリュフを散りばめて
愛媛県産蜜柑のソースと百合根のツリー仕立て

APPETIZER (II)

クリスマスのラ・メール
海鮮と冬野菜のミルフィーユグリーンハーブのソース

SOUP

温かなホワイトミニクラムチャウダーカプチーノ仕立て

SEAFOOD

豊洲市場渡辺商店より厳選蝦夷鮑のステーキ
神奈川県茅ヶ崎市熊澤酒造“天青（てんせい）”日本酒と生海苔のソース

REFRESHMENT

アニス風味のストロベリーソルベと苺のゴールドクリスタルにシャンパンを注いで
(ノンアルコールもご用意できます)

MAIN & VEGETABLES

黒澤特撰黒毛和牛のステーキと冬野菜のスチームとグラタン・ドフィノワーズ
クリスマス島の海塩 フランス産マスタード 山葵と特製和風ソース
もしくはトリュフ入りマデラソース
《追加でガーリックライス (+ ¥ 6 6 0) も召し上げれます》

DESSERT

甘美な聖夜のスイーツ・アンサンブル

DRINK

黒澤ブレンドの珈琲 紅茶

※価格は税込表示です。別途サービス料（10%）を賜ります。
※天候、収穫量により食材の変更がある場合がございます。予めご了承ください。