

## Christmas special course

# A

¥10,000 (税別)

※2名様より同じコースにて承ります。



日本一の新物からすみと紅心大根のカルパッチョ  
Dried mullet raw and red raddish

佐賀牛の生ウニ巻き  
Seaurchin with "SAGA Beef" Wagyu

自家製イクラの冷たいカッペリーニ  
Cold capperini of salmon raw

築地マグロと黒トリュフのタルタル  
Tartar of Tsukiji Tuna and black truffle

フォアグラのソテー  
～苺のソース～  
Sauteed foie gras ~fresh strawberry sauce~

大人の黒トリュフ香るカルボナーラ  
Carbonara supageeti with black truffle

活オマール海老のロースト  
～海老のジュと共に…～  
Roasted robster

A5 ランク佐賀牛の希少部位盛り合わせ  
～ポルチーニと黒トリュフのソース～  
"SAGA Beef" Wagyu steake ~Sauce of porchini and truffle~

本日のクリスマスデザート  
Today' s Christmas desert

## Christmas special course

# B

¥15,000 (税別)

※2名様より同じコースにて承ります。



日本一の新物からすみと紅心大根とからすみ餅  
Dried mullet raw and red raddish and rice cake

フォアグラとホロホロ鳥のマーブルテリーヌ  
Terrine of foie gras and guinea fowl

佐賀牛の生ウニ巻き～トリュフキャビアを添えて～  
Seaurchin with "SAGA Beef" Wagyu topped with truffle-caviar

築地マグロと生ウニのカッペリーニ  
Cold capperini of Tsukiji tuna and seaurchin

セイコ蟹のスープ  
"Seiko crab" soup

ひとくち…佐賀牛のカツレツ  
A bite of Cutlets "SAGA Beef" Wagyu

白子のカルボナーラ～黒トリュフがけ～  
Soft raw Carbonara supageeti with black truffle

活オマール海老のエクレア仕立て  
Roasted robster eclair style

A5 ランク佐賀牛フィレ肉のフォアグラのせ  
～黒トリュフソースで…～  
"SAGA Beef" Wagyu fillet steake ~Sauce of porchini and truffle~

本日のスペシャルクリスマスデザート  
Today' s special Christmas desert