

お正月特別コース

Chef's special "New Year" course

2026年1月3日(土)～1月4日(日)

¥9,000

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

Amuse/Appetizer/Soup/Sea-food/Meats/Dessert/Coffee

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

水だこと蕪のカルパッチョ 柚子の香り お正月仕立て

Carpaccio of octopus and turnip with yuzu flavored, New Year style

スープ

Soup

伝統のコンソメスープ

Consommé soup

魚料理

Sea-food

鮮魚のポワレ 柚子胡椒香る甲殻類のソース

Pan-seared fresh fish, shellfish sauce flavored with yuzu kosho

伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)

Fried spiny lobster with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理

Meats

“能登牛”肩ロース肉の赤ワイン煮

Braised "NOTO-BEEF" shoulder in red wine

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソース(+¥3,000)

Grilled Japanese WAGYU fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート

Dessert

抹茶のバリエーション 抹茶アイスクリーム添え

Variations of Matcha with Matcha ice cream

コーヒー

Coffee

*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。

*Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)