



## Thanksgiving Dinner November 21st to 30th 2019

Cream of Mushroom Soup  
Parmesan Cheese & Truffle Oil  
茸のクリームスープ  
パルメザンチーズとトリュフオイル

Kale, Roasted Pumpkin with Cranberry Salad  
Goat Cheese with White Balsamic Vinaigrette  
ケール、カボチャ、クランベリーサラダ  
山羊のチーズとホワイトバルサミコヴィネグレット和え

Wood Fire Oven Roasted Turkey  
Boursin Potato Puree, Mini Carrot & Green Beans  
Giblet Gravy, Cranberry Sauce & Chestnut Dressing  
薪窯焼七面鳥  
ブルサンポテトピューレ、ミニキャロット & インゲン豆  
グレイビー、クランベリーソース & チェスナッツドレッシング

Apple Crumble Cheese Cake  
Cinnamon Toffee & Vanilla Ice Cream  
アップルクランブルチーズケーキ  
シナモントフィーソース & バニラアイスクリーム

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

# ¥7,500

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
The above menu is subject to change without prior notice

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
料金には別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。