



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。