

LOKAL HOUSE Dinner Course

Christmas Dinner Course'24～ novel ～
15,000円

Sparkling wines - 乾杯スパークリングワイン -

Ca Del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige

カデルボスコフランチャコルタ キュヴェ プレステージ

Stuzzichino(2皿)- 最初のお愉しみ -

Jamon Serrano and cream cheese, thin rice crackers with pate filoe

・ハモンセラーノとクリームチーズ、パートフィローの薄焼き煎餅

Foie gras mousse, monaka, tunkalon style

・フォアグラのムース、最中、トウンカロン風

Antipasto- 前菜 -

Medium fatty tuna marinated in alla garam and caviar,
winter squid and snow crab ravioli, salmon roe, chrysanthemum puree

・アッラガラムでマリネした中トロとキャビア、冬烏賊と

ズワイガニのラビオリ仕立て、イクラ、春菊のピューレ

Pasta- パスタ -

Monkfish liver, pancetta carbonara, citrus zest

鮫肝 パンチェッタのカルボナーラ 柑橘ゼスト

Pesce - 魚料理 -

Red-eyed snapper from the Sea of Japan, steamed Shogoin turnip,
mushroom consommé soup with finger lime

日本海産の金目鯛 聖護院蕪のヴァプール

茸コンソメのスープ仕立てフィンガーライムを添えて

Carne- メインディッシュ -

Grilled beef fillet from Kagoshima BLACKS

鹿児島産牛フィレのグリル BLACKS

Dolce- デザート -

Strawberry and basil mousse

フレーズとバジルのムース

Coffee

コーヒー

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

※メニューは 食材の入荷状況により、予告なく変更する場合がございます。



予約は
こちら

LOKAL
HOUSE

