

## THE GRILL

### 2006 Christmas Menu

December 22 – 25, 2006

12,500

Foie Gras – Tanba Potato Terrine, Brandied Prunes, Grilled Sour Dough

フォアグラと丹波芋のテリーヌ仕立て

ブランデー風味のプルーン サワーブレッド添え

Clam Chowder

クラムチャウダー

Roasted Cod, Celeriac Purée, Brown Butter – Caper Sauce

鱈のロースト 根セロリのピューレー添え

ブラウンバターとケッパーのソース

Wood Grilled Australian F1 Tenderloin

Endive – Bacon Gratin, Roasted Winter Mushrooms

オーストラリア産F1テンダーロインステーキ

アンディーブとベーコンのグラタン 冬きのこのロースト

Caramelized Apple Tart, Christmas Spice Ice Cream

キャラメルアップルタルト クリスマススパイスのアイスクリーム

16,000

Salad of Scampi, Caviar, Green Beans

赤座海老のサラダ キャビア さやいんげん

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

Grilled Prime Tuna, White Asparagus, Tomato Confit, Basil, Black Olive Purée

中トロのグリル ホワイトアスパラガス トマトコンフィ

バジル添え ブラックオリーブピューレー

Wood Grilled Kyoto Tenderloin

Roasted Kyoto Red Carrot, Mashed Potato

京都テンドーロインステーキ

京人参のロースト マッシュドポテト

Chestnut – Milk Chocolate Christmas Pudding, Brandy – Crumble Ice Cream

栗とミルクチョコレートのクリスマスプディング

ブランデークランブルアイスクリーム