



KRUG & Dom Pérignon Champagne Dinner

Dom Pérignon 2008

“KOBAKO”

Crab salad with champagne and citrus sauce

“香箱カニ”

サラダ仕立て シャンパンと柑橘フルーツのソース

KRUG Grande Cuvee Edition

Cutlet of foie gras

served with canelé of persimmon and raisins

フォアグラカツレツ

柿のクーリーと干しブドウのカヌレ添え

KRUG Grande Cuvee Edition Magnum

Roasted codfish with tropical fruit ratatouille

鱈のローストとトロピカルフルーツのラタトゥイユ

KRUG Vintage 2000 Magnum

“Gourmet”

Rolled chicken mousse truffle flavored

地鶏のムースロール仕立て トリュフ風味

KRUG Rose Edition

“Stollen 2018”

Baked air dried fruit and almond paste in puff pastry

served with vanilla ice cream

“シュトーレン 2018”

ドライフルーツとアーモンドペーストのパイ包み焼き

アイスクリーム添え

Coffee, tea or herb tea with mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー 小菓子添え

Dec 14th, 2018

Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。