

CRISTA

SEASONAL COURSE

2018 No 1 of 12

January

CRISTA's 5 course menu using seasonal ingredients handpicked by our chef
シェフ厳選の旬の食材を使用したCRISTAならではのコース全5品

- STARTER -

Fresh oyster
国産 生牡蠣

- APPETIZER -

Shimonita leeks / foie gras / duck breast
下仁田葱 / フォアグラ / 鴨胸肉

- FISH -

Red sea bream / anchovy / lily bulb
金目鯛 / アンチョビ / 百合根

- MEAT -

CAB filet / roquefort
CAB ファイレ / ロックフォール

- DESSERT -

Carrot / walnut / pineapple
京人参 / 胡桃 / パイナップル

¥10,000

Coffee and bread come with your course menu
コースメニューにはパンとコーヒーが含まれております

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge. Please note that seasonal ingredients may change due to market availability.
Please reserve in advance. Last order for course is 9pm (Sun, Hol 8pm)

上記価格は消費税を含みますが、別途10%サービス料を加算させていただきます。仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます
コース数には限りがございます。お決まりの際はご予約時にお申し付け下さい。コースのラストオーダーは21時(日祝20時)