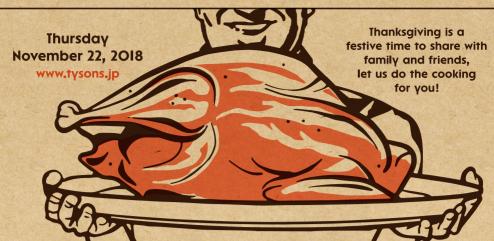
THANKSGIVING 2018

SPECIAL DINNER COURSE & MENU



TENNOZ

CINCE 199. T.Y. HARBOR BREWERY RESTAURANT

DINNER COURSE ¥4,800

Potato and leek puree soup with smoked salmon, feta cheese and fresh dill ポテトとポワローのスープ、 自家製スモークサーモンとフェタチーズ、ディル

MAIN

Roasted turkey with mushroom gravy, cornbread stuffing, green beans and cranberry relish ターキーのロースト、マッシュルームグレービーソース、 クランベリーレリッシュ添え

DESSERT

Classic pumpkin tart with whipped cream and vanilla ice cream パンプキンタルト、バニラアイスクリーム

RESERVATION: 03-5479-4555

KE HARAJUKU



DINNER COURSE ¥4,800

Fresh fennel and almond puree soup with smoked almonds フェンネルとアーモンドのスープとスモークアーモンド

MAIN

BBQ turkey breast plate with corn pudding, whipped yams and cranberry relish BBQターキープレートコーンプディングとホイップヤム、 クランベリーレリッシュ

SIDE DISH Creamy mushroom and bacon mac-n-Jack cheese

クリーミーマッシュルームとベーコンのマックチーズ DESSERT Pumpkin pudding with pumpkin gelato

and whipped cream パンプキンプディングとパンプキンジェラート

RESERVATION: 03-6450-5855

SHIBUYA

CRISTÅ

DINNER COURSE ¥8,500

SOUP Creamy sweet potato and pecan soup

with sautéed foie gras サツマイモとピーカンナッツのクリーミースープ、 フォアグラのソテー

APPETIZER Smoke roasted Tasmanian salmon filet

on parsnip puree with sautéed Brussels sprouts タスマニア産自家製スモークサーモンのロースト、 芽キャベツとチョリソのソテーとパースニップピューレ

MAIN Herb marinated roast turkey breast with dried cherry, chestnut and cornbread stuffing and mushroom gravy

ハープでマリネしたターキーのロースト、ドライチェリーと栗のスタッフィング、マッシュルームグレービー

and pearl onion gratin and garlic mashed potatoes

SIDE DISH Cranberry and persimmon relish, miso sautéed kale, creamed cauliflower

クランベリーレリッシュ、ケールの味噌ソテー、カリフラワーとパールオニオンのグラタン、ガーリックマッシュポテト Traditional pumpkin pie with gingerbread crust and toffee ice cream

パンプキンパイとトフィーアイスクリーム

RESERVATION: 03-6418-0077

DAIKANYAMA

IVY PLACE

DINNER COURSE ¥6,000

Fresh oyster on half shell with bourbon sauce and crispy black quinoa crusted salmon tartar with horseradish cream

"北海道産牡蠣" バーボンヴィネグレット イクラとサーモンのターター ブラックキノアクラスト SOUP Creamy turkey dumpling chowder with turkey bacon and fresh thyme

クリーミーターキーミートボールチャウダー

MAIN Pan roasted medium rare duck breast with autumn mushrooms. chestnuts, hazelnuts and black rice ragout マグレ鴨のローストワイルドライスとカナダ産松茸

Apple and raisin tart with cumin crumble, pecans and vanilla ice cream 紅玉のキャラメリゼ、スパイシーカスタードのタルト ヴァニラジェラート

RESERVATION: 03-6415-3232

ME OMOTESANDO crisscross



Smoked turkey sandwich

with Gruyere cheese, cranberry relish mayonnaise クランベリー、グリエールチーズの スモークターキーサンド INFORMATION: 03-6434-1266



CATERING



Thanksgiving Turkey Package サンクスギビング ターキーパッケージ ¥28,000

November 22, on Thanksgiving Day only! II/22(木) サンクスギビング当日限定!

Whole roasted turkey (Approx. 7kg for 8 people) ローストターキー I 羽 (7 kg / 約8名様) マッシュルームグレービーソース / クランベリーレリッシュ Mushroom gravy sauce / Cranberry relish

Original cornbread stuffing Sautéed green beans / Mashed potatoes Option: Pumpkin tart by Lily cakes ¥3,500 (24cm) Delivery or pick up at Tennoz BeNTO EXPRESS Delivery Area: Shinagawa-ku, Minafo-ku, Shibuya-ku

Chiyoda-ku, Chuo-ku (Delivery charge +¥2,000)

オリジナルコーンブレッドスタッフィング いんげんのソテー/マッシュポテト オプション: パンプキンタルト by Lily cakes ¥3,500 (24cm) デリバリーまたは天王洲 BeNTO EXPRESS にてピックアップ

配送エリア:品川区、港区、渋谷区、千代田区、中央区 (配送料 +¥2,000)

II/I9 (月)までのご予約販売 (数量限定) RESERVATION & INFORMATION: 03-5479-0776

Limited #available / Please reserve by November 19