

THANKSGIVING 2018

SPECIAL DINNER COURSE & MENU

Thursday
November 22, 2018
www.tysonson.jp

Thanksgiving is a
festive time to share with
family and friends,
let us do the cooking
for you!



TENNOZ

SINCE 1993
T.Y. HARBOR
BREWERY
RESTAURANT

DINNER COURSE ¥4,800

SOUP

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イビーソース、
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

HARAJUKU

URBAN BBQ
SMOKEHOUSE
BY T.Y. HARBOR BREWERY

DINNER COURSE ¥4,800

SOUP

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

CRISTA

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 fillet
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ビュレ

MAIN

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

ハーブ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イビー

SIDE DISH

Cranberry and persimmon relish, miso sautéed kale, creamed cauliflower
and pearl onion gratin and garlic mashed potatoes

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

DESSERT

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

APPETIZER

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

DESSERT

Apple and raisin tart with cumin crumble, pecans and vanilla ice cream

紅玉のキャラメリゼ、スパイスシーカスタードのタルト ヴァニラジェラート

RESERVATION: 03-6415-3232

OMOTESANDO

crisscross
OMOTESANDO

SPECIAL MENU ¥1,500

November 19-25

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!

11/22 (木) サンクスギビング当日限定!

Whole roasted turkey (Approx. 7kg for 8 people)

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

ロースターキー1羽 (7kg / 約8名様)

マッシュルームグレイビーソース / クランベリーレリッシュ
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)

Limited #available / Please reserve by November 19

11/19 (月) までのご予約販売 (数量限定)

RESERVATION & INFORMATION: 03-5479-0776