

TYSONS CHRISTMAS 2018

Celebrate the joyous season with festive food and drinks.

Eat, drink, laugh and be merry!

tysons.jp



☛ DEC 22-25

SINCE 1997
T.Y.HARBOR
BREWERY
RESTAURANT

DINNER MENU

MAIN

Tournedos Rossini, U.S. beef filet with sautéed foie gras and fresh truffle,
spinach and celeriac puree

牛フィレ肉のロッシーニ、フォアグラ、トリュフ、マディラソース
¥6,800

DESSERT

Christmas dessert plate with chocolate fondant cake, pistachio mousse,
sorbet and mixed berries

フォンダンショコラとピスタチオのムース、2種のジェラート
¥1,200

RESERVATION: 03-5479-4555

☛ DEC 22-25

URBAN BBQ
SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY

LUNCH & DINNER MENU

Smoked roast beef ribeye with smoked mashed potatoes and green beans

スモークローストビーフリアイ スモークマッシュポテトとグリーンビーン
¥4,600

RESERVATION: 03-6450-5855

☛ DEC 22-25

IVY PLACE

DINNER MENU

APPETIZER

Scallop crudo with turnip puree, tororo kombu and chrysanthemum
ホタテのとうろ昆布締め、菊とカブのビュレ

¥1,800

FISH

Festive shellfish soup with lobster, shrimp, calamari and mussels
カナダ産ロブスター、ムール貝、ジャンボシュリンプのチョッピーノ

¥3,500

MEAT

Grilled veal sirloin with truffle, mushroom tapenade,
red wine sauce and mashed Inca potatoes
ニュージーランド産 仔牛サーロインのグリル、生黒胡椒、黒トリュフと赤ワインソース

¥4,500

DESSERT

Blackberry and raspberry mousse with strawberry ice cream and hibiscus tea jelly
木苺のムース フレッシュベリーとストロベリージェラート

Creamy Fromage blanc with yuzu curd and merengue
フロマージュブラン ヴェルヴェースと柚子カード

¥1,000 Each

RESERVATION: 03-6415-3232

← DEC 22-25

CRISTÅ

DINNER COURSE

STARTER

Turnip blancmange with fresh trout roe and chives

蕪のブランマンジェとイクラ

APPETIZER

Roast duck slices with grilled awabi mushrooms, endive, Mache, raspberries and sherry vinaigrette

鴨のローストとアワビ茸のグリル、ラズベリーとマーシュのサラダ、
シェリーヴィネグレット

FISH

Grilled lobster tail with sautéed spinach and monkfish liver sauce

ロブスターのグリル、あん肝のソースとホウレン草のソテー

MEAT

Grilled CAB beef filet with roasted baby veggies, mashed potato and Perigueux sauce

US産CABフィレのステーキ、ペリグーソースと季節野菜のロースト

DESSERT

Chocolate cake with eggnog ice cream, milk jam and white chocolate caramel

チョコレートケーキとエッグノッグアイスクリーム、
ホワイトチョコキャラメルとミルクジャム

¥10,000

RESERVATION: 03-6418-0077

← DEC 22-25

CICADA

DINNER COURSE

APPETIZER

-Appetizer Mezze-

Roasted beet panna cotta and crab, marinated salmon and ikura, burrata and speck with micro basil, foie gras terrine with apple ginger jam

-アペタイザーメッツェ-

ローストビーツパナコッタとズワイ蟹、サーモンのマリネとイクラ、
ブラータチーズとスペック、フォアグラのテリーヌとジンジャーアップルジャム

FISH

Herb marinated roasted lobster tail with black mussels and fresh tomato saffron sauce

ハーブでマリネしたロブスターのローストとムール貝、フレッシュトマトサフランソース

MEAT

Grilled Australian beef filet with potato Dauphinois, sautéed spinach and port wine sauce

オーストラリア産牛フィレのグリルとドフィノワーズ、ポートワインソース

DESSERT

-Dessert Selection-

Warm Valrhona chocolate cake, pistachio mousse pie and white chocolate roll cake with mixed berries and whipped cream

-デザートセレクション-

ヴァローナチョコレートケーキとピスタチオムースのパイ、
ホワイトチョコレートロールケーキとミックスベリー

¥10,000

RESERVATION: 03-6434-1255

breadworks

SPECIAL CAKES

← NOV 19 - DEC 25

Stollen | シュトーレン

¥1,900

Marron glace & Caramel Stollen | マロングラッセとキャラメルシュトーレン

¥2,500

← NOV 23 - DEC 25

White Chocolate & Matcha Babka | ホワイトチョコと抹茶のバブカ

¥2,200

← DEC 20 - 25

Charcuterie BOX | シャルキュトリーBOX *Tennoz Only

¥1,700

INFORMATION:

Tennoz 03-5479-3666 | Omotesando 03-6434-1244

No.4

← DEC 1 - 25

No.4 Stollen | No.4 シュトーレン

¥2,000

INFORMATION: 03-3234-4440

crisscross

OMOTESANDO

SPECIAL MENU

← DEC 21-25

Crispy fried chicken, buttermilk biscuit, maple mustard
クリスピーフライドチキン、バターミルクビスケット、マスタードメーブル

¥1,400

← DEC 10-25

Red velvet pancake, pistachio sauce, fresh berry
レッドベルベットパンケーキ、ピスタチオソース、フレッシュベリー

¥2,000

RESERVATION: 03-6415-1266

← DEC 20-25

Lily cakes

Christmas Short Cake 4.5号 (12×12cm) ¥3,900 | 5.5号 (12×18cm) ¥5,500

Bush de Noel (11×7.5cm) ¥2,400 | (18×7.5cm) ¥3,800

Pre-Order 予約受付期間: Nov 10 - Dec 17

In-store or HP (Please see HP for details 店頭またはHPにて)

Pick Up Location

Lily cakes, Tennoz | breadworks, Omotesando

RESERVATION & INFORMATION: 03-6629-5777



📅 DEC 21-24

ROASTED CHICKEN PACKAGE

¥4,000

Whole Roasted Chicken

(Approx. 1.8 kg for 4 people) *Herb or original spice

Roasted Vegetables

(Potatoes, Carrots and Brussel sprouts)

ローストチキン1羽 (1.8kg 約4人前) *ハーブ又はオリジナルスパイス
ローストベジタブル (ポテト、人参、芽キャベツ)

Pick Up Locations

BeNTO EXPRESS, Tennoz: 12pm - 6pm

beadworks, Omotesando: 4pm - 6pm

No.4, Kojimach: 4pm - 6pm

Limited # available / Available by reservation in advance

数量限定・前日までの予約販売

RESERVATION & INFORMATION: 03-5479-0776



TYSONS & COMPANY