

Dec.24,25



Special Dinner Menu

MAIN

Grilled Wagyu beef filet and Atlantic lobster surf and turf style with mashed potatoes

短角牛フィレステーキのグリルとアトランティックロブスターのローストのサーフ&ターフ、マッシュポテト添え

¥7,500

DESSERT

Special dessert plate for two with chocolate mousse, chocolate espresso cake and almond semifreddo

スペシャルデザートプレート、濃厚なチョコレートムース、エスプレッソチョコレートケーキ、アーモンドのセミフレッド

¥1,200

Reservation: 03-5479-4555

Dec.23-25



Special Dinner Menu

MAIN

Coffee spice rubbed mochi buta spareribs with coffee BBQ sauce and smoked mashed potatoes (using coffee by NOZY COFFEE)

もち豚スペアリブとスモークマッシュポテト コーヒー BBQソース

¥4,000

Dec.23-25

crisscross

Special Menu

MAIN

Herb roasted game hen with roasted potatoes and rucola

雉鳥のハーブロースト ベイクドポテトとルッコラ

¥2,300

DESSERT

Strawberry pancakes with vanilla custard sauce, fresh berries and Jersey whipped cream

ストロベリーパンケーキ カスタードソース フレッシュベリーとジャージーホイップクリーム

¥2,200

Reservation: 03-6450-5855

Information: 03-6434-1266

Dec.23-25



Roasted Chicken Package

¥4,000

Whole roasted chicken (herb or original spice) with roasted vegetables

ローストチキン1羽(ハーブ又はオリジナルスパイス)、ローストベジタブル

Pick up location

BeNTO EXPRESS: 12:00-19:00 | breadworks Omotesando: 16:00-18:00 | No.4: 16:00-21:00

Available by reservation in advance 数量限定・前日までの予約販売

Reservation & Information: 0120-700-633

Dec.1-25

breadworks

Stollen ..... Full ¥1,900 / Half ¥1,200  
シュトーレン

Mohnstollen ..... ¥1,900  
モーンシュトーレン

Marron glacé & Caramel Stollen ..... ¥2,500  
マロングラッセとキャラメルのシュトーレン

Information:

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

Dec.1-25

No.4

No.4 Stollen ..... ¥2,000  
No.4 シュトーレン

Information: 03-3234-4440

Dec.19-25



Lily cakes

X'mas Short Cake ..... 4号 ¥3,500 / 5号 ¥4,600  
Noël Chocolate 2016 .... 4号 ¥2,800 / 5号 ¥3,900

Information: 03-6433-0688



TYSONS & COMPANY

Christmas 2016

Eat, Drink & Enjoy!

We hope you will enjoy a memorable evening of wonderful food and wine.

We send warm wishes to you and your family and wish you a very happy new year!

www.tysonsjp

Dec.23,24

## CRISTÀ

### Special Dinner Course

¥15,000

#### AMUSE

Foie gras terrine with walnuts, dried cranberries and beet balsamic sauce  
フォアグラのテリーヌ、ピーツバルサミソースとクルミ、ドライ克蘭ベリー

#### APPETIZER

Scallop and apple tartar with caviar and fromage blanc cream sauce  
北海道産ホタテと青りんごのタルタル、キャビアとフロマージュブランのソース

#### SEAFOOD

Roasted lobster with a semi-dried tomato romesco sauce  
カナダ産ロブスターのオープン焼き、セミドライトマトのロメスコソース

#### MEAT

Grilled U.S. beef filet steak with blackberry sauce and vegetables  
U.S.フィレステーキのグリル、  
ブラックベリーソース、ジロール茸とオニオンヌーボー

#### DESSERT

Strawberry tart with vanilla ice cream  
苺タルト、バニラアイスクリーム添え

Reservation: 03-6418-0077

Dec.23-25

## CICADA

### Special Dinner Course

¥10,000

#### APPETIZER

Marinated salmon, mozzarella and prosciutto,  
foie gras terrine and consommé jelly with carrot puree and fresh sea urchin  
サーモンのマリネ フランポワーズとサワークリームのソース、水牛のモッツアレラとプロシュート・ディ・サンダニエレ、  
フォアグラのテリーヌ フィグソース、ウニとキャロットピューレ、コンソメ・ピーツのジュレ

#### SEAFOOD

Sautéed Atlantic lobster and scallops with crab and cauliflower,  
lobster sauce and scallop foam  
オマールエビとホタテのソテー アメリケヌソース

#### MEAT

Grilled beef filet with red wine and date sauce, celeriac puree, asparagus and carrots  
豪州産牛フィレのグリル 根セロリのピューレ 赤ワインとデーツのソース 姫人参、アスパラガス、クルミ

#### DESSERT

Strawberry mille feuille with fresh strawberries, custard cream,  
white chocolate and vanilla gelato  
イチゴとホワイトチョコレートのミルフィーユ、バニラジェラート

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

Reservation: 03-6434-1255

Dec.23-25

## IVY PLACE

### Special Dinner Menu

#### COCKTAIL

Pere Noel  
フレッシュストロベリーとシャンパンのカクテル  
¥2,000

#### APPETIZER

Creamy crab, scallop and avocado tartar with caviar served on tomato and dill jelly  
ズワイ蟹、ホタテ、アボカドのタルタル キャビア添え トマトとディルのゼリー  
¥2,000

#### MAIN

Grilled beef filet with sautéed awabi mushrooms and turnips on bed of polenta,  
truffle miso butter sauce  
豪州産牛ヒレのポワレ、あわび茸のコンフィ、クリームポレンタ、トリュフ味噌バターソース  
¥5,000

#### DESSERT

Dessert plate with chocolate cake, walnut creme brûlée,  
strawberry tart and pistachio gelato  
チョコレートケーキ、くるみのブリュレ、イチゴのタルト  
¥1,800

Reservation: 03-6415-3232