

Yuki no Shizuku

(Snow drop)

雪の雫

THB 5,550++

APERITIF

食前酒

SPARKLING YUZU OR UMESHU

スパークリング柚子 か 梅酒

AMUSE

お通し

SNOWMAN

雪だるま

Avocado-cream cheese and white miso.

Served with rice cracker and crispy soba noodle

アヴォカド・クリームチーズ、

白味噌を揚げせんべいと揚げそばを添えて。

ZENSAI APETIZER

前菜

WINTER SCENERY

冬景色

Botan prawn, uni, yuba soy milk sheet
and Tofu-snowball

雪玉豆腐、牡丹海老、雲丹、湯葉

Eiko Fuji, Honjozo 90ml

SOUP

汁物

SNOWY CHAWANMUSHI

淡雪玉蜀黍茶碗蒸し

Sweet corn chawanmushi steamed with double

chicken consommé, grilled unagi, yuzu aroma

鰻入り淡雪もち茶碗蒸し、柚子の香

SASHIMI

お造り

GIFT FROM OCEAN

師走の海の贈り物

Three kinds of sashimi from December Sea
冬のお造り三種盛

Dewazakura, Dewa Sansan, Junmai Ginjo 90ml

FISH COURSE

魚料理

CHRISTMAS PLATE

聖夜逸品盛り

Sea bass fritter with Wafu yogurt sauce,

grilled lamb chop with teriyaki-mustard sauce

すずきのフリッター、和風ヨーグルトソース、

ラムチョップのグリル、照り焼きマスタード

Takasago Yamahai, Junmai Ginjo 90ml

REFRESHMENT

海鮮サラダ

WINTER SEA BREEZE

冬の海風

Salad with house smoked and matured seafood,
egg yolk orange dressing

薫熟成海鮮サラダ、卵黄オレンジドレッシング

MEAT COURSE

肉料理

CHRISTMAS GIFT BOX

クリスマスの贈り物

Grilled A-5 wagyu sandwich, pepper date
and katsuo bonito sauce

和風サンドウィッチ、和牛 A-5サーロイン、

鰹節の香りの黒胡椒デーツソース

Manatsuru Miu, Rose Sake 90 ml

MEAL CLOSER

和風ポモドーロ

YULE HEARTH

暖炉の前で

Lobster pomodoro giapponese

稲庭うどんのロブスター入り和風ポモドーロ

Sawahime Shin Jinzake Sengen, Ginjo 90ml

CHRISTMAS DESSERT

クリスマスデザート

NOEL BLANC

ホワイトクリスマス

Yuzu white chocolate cake

柚子ホワイトチョコレートケーキ

Azumarikishi, Nigori Kassei Nama Genshu 60ml

Sake Pairing

THB 2,330++

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7% が加算されます。