

CHRISTMAS DINNER PRIX FIXE COURSE

¥12,650～

オードブル・スープ・メインディッシュ・デザートからそれぞれ 1 品をお選びください。
Please choose each items HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH and DESSERT

●印は追加料金を頂戴いたします ● marked items cost an extra charge.

オードブル／HORS-D'OEUVRE

サーモンのマリネ いくらとともに クリスマススタイル
Marinated salmon with salmon roe Christmas style

パテ・ド・カンパーニュ ブルターニュ風
Pâté de campagne Brittany-style

鮑とエリンギのフリカッセ
Abalone and eringi mushroom fricassee

スープ／SOUP

鮑と鱈のブイヤベース ORIGAMI スタイル
Bouillabaisse with abalone and cod

ORIGAMI 伝統の味 オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

メインディッシュ／MAIN DISH

鱈まで香ばしく揚げた甘鯛のフリチュール
トリュフ香るポテトピューレと焦がしバターソース
Sweet sea bream fritto with butter sauce and truffle flavor potato purée

天使海老と舌平目のポッシェ シャンパンソース キャビア添え
Poached angel prawns and sole with Champagne source and caviar

香草と網脂で包んだ国産鹿肉の低温調理
ベリー香る赤ワインソース
Japanese venison crépinette with mixed berries and red wine sauce

●国産牛のローストビーフ カッティングサービス +¥3,162
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables

●国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー
フレッシュトリュフのロッシーニ +¥6,325
Grilled Japanese beef fillet and sautéed foie gras Rossini style

デザート／DESSERT

ブッシュ・ド・ノエル
Buche de Noël

クレームブリュレ ミルクアイスとフルーツ添え
Crème brûlée with ice cream and fruits

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

オードブル／HORS-D'OEUVRE

蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、キャビア、海老の華やかなサラダ
Salad with marinated abalone, tuna, salmon, caviar and shrimps

サーモンのマリネ いくらとともに
Marinated salmon with salmon roe

ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ
Caesar salad with dry cured ham and shrimps

彩り野菜のサラダ
Salad with lemon vinaigrette

魚料理／FISH

本日の魚料理 シェフのスタイル
Fish of the day chef's-style

舌平目のムニエル グルノーブル風
Sole meunière Grenoble-style

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト
Bouillabaisse with garlic toast

肉料理／MEAT

萬幻豚ロース肉のグリル
Grilled Mangenton pork

国産牛100%ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース
Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター
Grilled beef sirloin Café de Paris-style

国産牛フィレのグリル
Grilled beef fillet

国産牛のローストビーフ カッティングサービス
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables

アラカルト／À LA CARTE

スープ／SOUP

¥3,668 本日のポターージュ
Soup of the day ¥1,391

¥2,656 野菜とジュンサイ入りのコンソメスープ
Consommé with water shield and vegetables ¥1,771

¥2,656 ORIGAMI 伝統の味 オニオングラタンスープ
Onion gratin soup ¥2,277

受け継がれた味／MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺 (パーコーメン) Chinese noodles Pakomen ¥3,542

インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng ¥3,036

¥3,795 国産牛ハンバーガー Hamburger ¥3,542

¥4,427 国産牛チーズバーガー (グリュール、チェダー または モッツァレラ)
Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella) ¥3,921

スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan ¥3,162

¥5,186 オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce ¥3,162

海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style ¥3,162

¥3,795 カレーライス (シュリンプまたはチキン)
Shrimp/chicken curry with rice ¥3,289

カレーライス (国産牛)
Beef curry with rice ¥3,795

チキンバスケット Basket of deep fried chicken ¥4,048

サンドウィッチ／SANDWICHES

¥6,325 マリネサーモン、グリュールチーズのライブレッドサンドウィッチ
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere ¥2,909

¥8,222 ローストビーフ ライレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ
Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavor mayonnaise ¥4,048

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American clubhouse sandwich ¥3,162

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.