

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・アンクルート
Pâté en croûte

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

スープ／SOUP

蝦夷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

舌平目と海老のポッシェ シャンパンソース キャビア添え
Poached sole and prawns with champagne source and caviar

阿波尾鶏とフォアグラのバロティーヌ
ミックスきのこ トリュフ香るシャンピニオンのピューレとともに
Ballotine of Awaodori chicken and foie gras
mixed mushrooms with truffle-scented champignon puree

●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

●国産牛フィレ肉のグリル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 beef fillet and sautéed foie gras Rossini style

デザート／DESSERT

ブッシュ・ド・ノエル
Bûche 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

アラカルト／À LA CARTE

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 きのこと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

スープ／SOUP

¥3,668 本日のポタージュ
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 soup 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

国産牛ハンバーガー Hamburger ¥3,542

国産牛チーズバーガー
（グリュエール、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

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

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
Deep fried chicken in the basket ¥4,048

サンドウィッチ／SANDWICHES

マリネサーモン、グリュエ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 cheese ¥2,909

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 flavored mayonnaise ¥4,048

¥8,222 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.