

COCKTAILS

AED 65

Sakura Spritz

*St-Germain, Junmai Sake, white sesame,
cucumber, yuzu, sparkling wine*

Miso Sour

*Ketel One vodka, tomato, miso kimchi,
yuzu, togarashi salt*

Tokyo Garden

*Tanqueray No. TEN, Junmai sake,
lychee, yuzu*

Paloma

*Casamigos Blanco, lime, grapefruit,
agave, pink grapefruit soda*

Christmas Toddy

*Chestnut Bulleit Bourbon, chestnut honey, aged sake,
yuzu, umeshu & hot water*
AED 90

CHAMPAGNE

Ruinart, R de Ruinart, Brut

Bottle · AED 750

WINES

2023 Sauvignon Blanc, Quincy, Quartz, Loire Valley

2024 M de Minuty, Château Minuty, Provence

2020 Madiran, Ostau d'Estile, South West

Carafe 250ml · AED 95 / Bottle · AED 285

BEER

Kirin Ichiban

AED 55

SAKE

Junmai Ginjo, Mizubasho, Nagai Brewery, Gunma

Carafe 300ml · AED 210

Our rates are in AED, inclusive of 5% VAT and subject to a 7% municipality fee.
Menu items are subject to change.

CHRISTMAS LUNCH

AED 380 per person

Black truffle edamame

Edamame à la truffe noire

RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce

Saumon en tiradito, gelée de tosazu, sauce au yuzu et au poivre

Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame, ponzu

Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame, ponzu

Seafood platter

Plateau de fruits de mer

Vegetable spring rolls, Thai sauce

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce thaï

LEAVES, CRISPY & HOT - FOR THE TABLE

Crab & avocado galette, Madras curry

Galette de tourteau & avocat, curry Madras

Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce

Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja sucrée

Scallop, crab & shiso tempura, wasabi mayonnaise

Tempura de Saint-Jacques, crabe & shiso, mayonnaise au wasabi

Lobster & prawn salad, elderflower vinaigrette, watermelon & raspberry

Salade de homard & crevettes, vinaigrette à la fleur de sureau, pastèque & framboise

LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Chilean sea bass, yuzu beurre blanc, trout roe

Bar du Chili, beurre blanc au yuzu, œufs de truite

Barbecue teriyaki salmon

Saumon grillé teriyaki

Australian Black Angus entrecôte, peppercorn sauce

Entrecôte de bœuf Black Angus australien, sauce au poivre

Yakitori-style chicken, spring onion

Poulet façon yakitori, cébette

Japanese-style fried rice, soy-marinated soft-boiled egg

Riz sauté à la japonaise, œuf mollet mariné au soja

DESSERTS - FOR THE TABLE

Yule log

Bûche de Noël

Vanilla mille-feuille, pecan praline

Mille-feuille à la vanille, praliné aux noix de pécan

Baked Alaska, raspberry & vanilla

Omelette norvégienne, framboise & vanille

Christmas chocolate mousse

Mousse au chocolat de Noël

*Should you have any allergies or dietary requirements, please ask your waiter for assistance.
Menu items are subject to change.*