

NEW YEAR'S EVE MENU

AED 1450 per person | *With champagne & cocktails*

AED 1050 per person | *With soft drinks*

COCKTAILS

Japatini

*Ketel One, Aperol, mango,
yuzu, togarashi*

Paloma

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

Tokyo Garden

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

CHAMPAGNE

Ruinart, R de Ruinart, Brut

WINES

2023 Sauvignon Blanc, Quincy, Quartz, Loire Valley

2024 M de Minuty, Château Minuty, Provence

2020 Madiran, Ostau d'Estile, South West

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

Crispy sushi, Oscietra caviar & sour cream

Riz croustillant, caviar osciètre & crème fraîche

RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Seafood platter

Plateau de fruits de mer

Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame, ponzu

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

Flamed Australian wagyu carpaccio, ponzu & black truffle

Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu & truffe noire

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño

Sériole, pommes paille, avocat, jalapeño

LEAVES, CRISPY & HOT - FOR THE TABLE

Crab & avocado galette, Madras curry

Galette de tourteau & avocat, curry Madras

Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette,
watermelon & raspberry

*Salade de homard bleu de Bretagne, vinaigrette à la fleur de sureau,
pastèque & framboise*

Wagyu sando, furikake

Sando de wagyu, furikake

LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Steamed Chilean sea bass, yuzu beurre blanc & Oscietra caviar

Bar du Chili à la vapeur, beurre blanc au yuzu & caviar osciètre

Barbecue teriyaki salmon

Saumon grillé teriyaki

Roasted scallops, Jerusalem artichoke & black truffle

Saint-Jacques rôties, topinambour & truffe noire

Australian Black Angus entrecôte, kuro miso & ponzu

Entrecôte de bœuf Black Angus australien, miso kuro & ponzu

Japanese wagyu A4 yakitori-style, black truffle

Wagyu japonais A4 façon yakitori, truffe noire

Bar des Prés wagyu smash burger

Smash burger de wagyu du Bar des Prés

Japanese 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

King Pie

Galette des Rois

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.*