

DECEMBER. 23<sup>rd</sup>, 24<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup>

# GINGERGRASS CHRISTMAS

*Dinner Course*



**GINGERGRASS**

*modern thai vietnamese*

DECEMBER. 23<sup>rd</sup>, 24<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup>  
GINGERGRASS  
CHRISTMAS  
*Dinner Course*

AMUSE

foie gras & kogyoku apple mini bánh mì  
フォアグラと紅玉の一口バインミー

APPETIZER

tuna goi cuon マグロのゴイクン ワサビマヨネーズ  
salmon roll with scallop mousse ホタテのムースとスモークサーモンロール  
arita-beef & sea urchin bite 有田牛と生雲丹のバイト

DIMSUM

bánh cuốn ズワイ蟹とエビのバインクオン  
iwachu-pork shumai 岩中豚の餅米焼売

MAIN お1つお選びください

grilled sea bream 甘鯛の鱗焼き レモングラスクリームソース  
or または  
NUA YAANG wagyu steak 黒毛和牛のヌアヤーン ライムとタマリンドソース

NOODLE

hamaguri clam & fresh herbs pho  
蛤とフレッシュハーブのフォー

DESSERT

cremet d'Anjou  
クレームダンジュ

RESERVATION

ご予約はこちらから



¥7500 per person  
[税込 8250]

**GINGERGRASS**  
modern thai vietnamese

ジンジャーグラス モダン タイベトナムエゼ [小田急サザンタワー1階]  
TEL: 03-6630-0004 WEB: gingergrass.jp