



## Valentine Dinner

Tuesday, February 14<sup>th</sup>

Two glasses of 2006 Dom Pérignon Champagne  
グラスシャンパーニュ ドン ペリニオン 2 杯付

Seasonal inspiration  
季節のアミューズブッシュ

Scottish blue lobster  
Textures of cauliflower, green apple  
カリフラワーのクリームとクロッカシ各種  
オマールブルーのマリネ

Foie gras  
Terrine, kumquat, spices  
グリルしたフォアグラの冷製  
金柑

Wild fish of the day  
À la minute inspiration  
本日の鮮魚  
その日のスタイルで

Wagyu beef cheek and sirloin  
Roasted, truffle sauce  
和牛ほほ肉とロース  
トリュフソース

Domori chocolate  
Yuzu  
ショコラ ドモリ  
柚子

¥38,000 per couple / お二人様 38,000 円

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax  
サービス料と消費税を加算させていただきます。

規約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2- 食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3- イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4 お座席・テーブルはホテルにて指定させていただきます、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5 イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.