



## **Teppanyaki Valentine Dinner**

February 13<sup>th</sup> and 14<sup>th</sup>

**Scallop**

**Citrus herb flavor**

ホタテのタルタル 柑橘とハーブの香り

**Pan seared foie gras, apple compote**

**Madeira sauce**

フォアグラのポワレ 林檎のソテー マデラソース

**Spiny lobster royale**

**American sauce**

伊勢海老のロワイヤル  
アメリカーナソースと共に

**Kuroge wagyu beef**

**Fillet 80g or Loin 100g**

**黒毛和牛**

フィレ 80g 又は ロイン 100g

**Fried beef garlic rice**

**Japanese pickles, miso soup**

特製牛肉入りガーリックフライドライス  
伊勢海老赤出汁 香の物

**Chocolate sphere**

**Strawberry sauce**

チョコレートスフィア

苺ソース

**¥22,000 per person / お一人様 22,000 円**

### 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. 6- All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

### 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、お客様の都合による返金は行いません。6- 上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。