



Christmas Lunch

Canapés
カナッペ 3 種

Seasonal amuse bouche
季節のアミューズ

Zuwai crab, caviar, Japanese radish
ズワイ蟹とキャビア数種の大根サラダ

Wagyu beef, pan seared, puffed rice, kumquat jam
ライスパフを纏った和牛 金柑のコンフィチュール

Yamaguchi bay grouper, pan seared, sea urchin
山口県萩産ハタのポワレ 濃厚なウニのエキス

French suckling veal, roasted, miso, shellfish jus
フランス産ヴォースーラメールのロースト 味噌風味のクレームドコキヤージュ

Dessert
デザート

Mignardises
ミニャルディーズ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥12,000

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、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.