



Christmas Lunch

Canapés

カナッペ 3 種

Seasonal amuse bouche

季節のアミューズ

Shellfish, tartar, smoked quail egg yolk, fennel

様々な貝類と薫香のウズラの卵黄フヌイユの香り

Yamaguchi bay grouper, pan seared, sea urchin

山口県萩産ハタのボワレ濃厚なウニのエキス

Hokkaido venison, roasted, onion, tim pepper, red wine sauce

エゾ鹿のロースト そのラグーのオニオンファルシ ポワブルティムの香る赤ワインソース

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

¥8,000

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 7 2 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、お客様がお感じにならない場合やご予約より少ない人数で来場の場合など、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.