



New Year Dinner

Canapés
カナッペ 3種

Seasonal amuse bouche
季節のアミューズ

Scottish blue lobster, lobster essence, apple
オマールブルー クレームドオマール リンゴ

Foie gras, terrine, kumquat jam
グリルしたフォアグラのテリーヌ 金柑のコンフィチュールと共に

Abalone, turnip, consommé, seasonable vegetables
燕のコンソメと冬野菜 アワビ

Yamaguchi seasonal fish, pan seared, à la minute inspiration
山口県産鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Bazadaise beef, poached in pinot noir, red wine sauce
フランス バザス牛の赤ワインマリネ そのエキスソース

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

¥19,000

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- イベントでご提供する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.