



寿司 クリスマスディナー

先附
白子ポン酢

刺身
かわはぎ薄造り 炙り鰯

焼物
鰯照り焼き

寿司
塩水雲丹 墨烏賊 平貝 牡丹海老 漬け鮭

一品
毛蟹酢の物

寿司
とろ穴子 赤貝 かます 玉子 自家製醤油漬いくら

御椀
牡丹海老頭の味噌汁

水菓子
和風モンブランクリーム コーヒーゼリー

¥25,000

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。



Sushi Christmas Dinner

Appetizer

Soft cod roe, ponzu vinegar

Sashimi

Tilefish, broiled pickled mackerel

Grilled dish

Yellowtail teriyaki

Sushi

Sea urchin, squid, razor clam, botan shrimp, marinated tuna

Vinegared dish

Hairy crab

Sushi

Fatty tuna, conger eel, ark shell, barracuda
Omelet, marinated salmon roe in soy sauce

Soup

Botan shrimp miso soup

Dessert

Japanese style “Mont Blanc”, coffee jelly

¥25,000

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.