



天麩羅 クリスマスディナー

前菜盛り

炙り雲子と色紙大葉 赤貝ぬた 河豚寿司

クリスマスサラダ

天麩羅

車海老二尾

本日の魚介三種

和牛フィレ紫蘇巻 フォアグラ

季節の野菜六種

お食事

海老と野菜のかき揚げ 天井

香の物 赤出汁

又は

天茶漬け 香の物

デザート

和製モンブラン

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-イベントでご提供するお食事のお持ち帰りを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。



Tempura Christmas Dinner

Appetizer

Broiled soft cod roe, oba, ark shell, blowfish sushi

Christmas salad

Tempura

Two prawns

Seafood of the day

Wagyu fillet wrapped in shiso leaf, foie gras

Six kind of seasonal vegetables

Rice set

Mixed vegetables and shrimp tempura

Rice bowl, Japanese pickles, miso soup

or

Rice in broth soup

Japanese pickles

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.