



鉄板焼 クリスマスディナー

北海道生帆立と茨城県産サラダ蕪のタルタル キャビア
ヒラメの和風エスカベッシュ フルーツトマトと雲おろしで
サーモンのマリネ いくらとメイクインの燻製ピュレ

生雲丹をのせた活伊勢海老の香草焼き
赤軸ハウレンソウのソテーとアメリカヌソースで

鱈のソテー
柑橘とバルサミコの合わせ

クリスマスサラダ

米沢牛 食べ比べ
フィレ&ロイン&牛タン
旬の焼き野菜と共に

特製牛肉入りガーリックフライドライス
伊勢赤出汁 香の物

シュトーレン
バニラアイス チェリージュビレソース 苺

¥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、お客様がお感じ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。



Teppanyaki Christmas Dinner

Hokkaido scallop, tartar turnip from Ibaraki
Caviar, flounder, tomato, grated daikon radish
Marinated salmon, salmon roe, potato puree

Grilled lobster, herb flavor, sea urchin
Sautéed spinach, sauce Américaine

Sautéed Spanish mackerel
Citrus fruits, balsamic sauce

Christmas salad

Yonezawa beef
Fillet
Loin
Ox tongue
Seasonal grilled vegetables

Fried beef garlic rice
Japanese pickles, spiny lobster miso soup

Stollen
Vanilla ice cream, cherry sauce, fresh strawberry

¥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.