



## 寿司 ホリデーディナー

### 先附

松前漬け 白子ポン酢 鮫肝煮

### 刺身

九絵 赤身 甘海老

### 寿司

墨烏賊 金目鯛 雲丹いくら小鉢 赤貝

### 焼物

毛蟹酢

### 寿司

とろ 車海老酢おぼろ 鰯 穴子  
漬け鮪 蒸鮑 玉子 とろたく巻き

### 御椀

浅利の味噌汁

### 水菓子

メロン

¥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いりません。



## **Sushi Holiday Dinner**

### **Appetizer**

Matsumaezuke

Pickled kombu and dried squid with soy sauce  
Soft cod roe, ponzu vinegar, simmered monkfish liver

### **Sashimi**

Longtooth grouper, lean tuna, sweet shrimp

### **Sushi**

Squid, splendid alfonso, sea urchin, salmon roe, ark shell

### **Grilled dish**

Hairy crab, vinegar

### **Sushi**

Fatty tuna, simmered prawn, pickled mackerel, conger eel  
Marinated tuna, steamed abalone, omelet, fatty tuna with pickles roll

### **Soup**

Asari clams miso soup

### **Dessert**

Melon

¥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.