



天麩羅 ホリデーディナー

前菜盛り

白海老酒盗和え 葱貝柱 穴子寿司
唐墨大根 菊菜焼き椎茸浸し

和風サラダ

自家製ドレッシング 温度玉子

天麩羅

車海老二尾
本日の魚介三種
和牛フィレ紫蘇巻 河豚白子
季節の野菜六種

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

イチゴ 求肥 抹茶アイス 酒粕ソースで

¥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。



Tempura Holiday Dinner

Appetizer

Marinated white shrimp, scallops with leek, conger eel sushi
Dried mullet roe, daikon radish, marinated garland chrysanthemum, grilled shiitake mushroom

Side dish

Japanese style salad
Homemade dressing, soft-boiled egg

Tempura

Two prawns
Two kinds of seafood
Wagyu fillet wrapped in shiso leaf
Foie gras, blowfish soft roe
Six kinds of seasonal vegetables

Rice set

"Kakiage" deep fried vegetables and shrimp rice bowl
Japanese pickles, miso soup
or
Rice in broth soup
Japanese pickles

Dessert

Strawberry, "Gyuhi" rice flour dessert
Green tea ice cream, sake lees sauce

¥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.