



鉄板焼 ホリデーディナー

フォアグラロワイヤル
鮑のソテー 溶き山葵と銀鮓で

オマールエビ
ちぢみほうれんそうと焼麩 風味豊かなトマトソースで

平目のソテー
地蛤と海鮮 柚子味噌風味のクラムチャウダー

揚げきのこと生野菜サラダ
シャンパンドレッシング

山形牛
フィレスステーキ 60g
又は
ロインステーキ 80g
旬の焼野菜と共に

特製牛肉入りガーリックフライドライス
赤出汁 香の物

黒豆と甘酒のババロア 紅白苺
プチシュークリーム

¥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ありません。



Teppanyaki Holiday Dinner

Fois gras royale
Sautéed abalone, kudzu sauce, wasabi

Spiny lobster
Spinach, grilled wheat cake, tomato sauce

Sautéed flounder
Clam chowder & seafood, yuzu miso sauce

Deep fried kinoko mushroom
Fresh vegetable salad, Champagne dressing

Yamagata beef
Fillet 60g
or
Loin 80g
Seasonal grilled vegetables

Fried beef garlic rice
Miso soup, Japanese pickles

Black beans amazake bavarian cream
Strawberry, cream puff

¥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.