



寿司 ホリデーランチ

先附
松前漬け 白子ポン酢

一品
真鯛湯葉蒸

握り
とろ 漬け鮪 墨烏賊 鰯 平貝 車海老酢おぼろ
穴子 鰯 鯖 雲丹 平目 玉子 鉄火巻き

御椀
浅利の味噌汁

水菓子
抹茶白玉あずき

¥15,000

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-イベントで提供する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。



Sushi

Holiday Lunch

Appetizer

“Matsumaezuke“

Pickled kombu and dried squid, soy sauce
Soft roe, ponzu vinegar

Side dish

Steamed sea bream, soy milk skin

Sushi

Fatty tuna, marinated tuna, squid, yellowtail, razor clam
Simmered prawn, conger eel, pickled mackerel
Sea urchin, flounder, omelet, tuna roll

Soup

Asari clams miso soup

Dessert

Green tea ice cream
Rice flour dumplings sweetened red beans

¥15,000

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.