

THE LOBBY LOUNGE

Christmas Afternoon Tea Buffet

Savory

Salmon confit, apple, celeriac, horseradish cream
サーモンコンフィ 林檎 根セロリ レフォールクリーム

Pan fried Hokkaido scallop, goat cheese cream
北海道産ホタテのポワレ 山羊チーズのシャンティ

Shrimp, cucumber, shiso leave
海老の胡瓜風味 大葉

Crispy duck, mango, spring onion
鴨肉のクリスピー マンゴー 九条葱

Seared beef, vegetables, arugula
牛肉のたたき 季節の野菜とルッコラ

Mushroom-Japanese chestnut capsule, fresh herbs (vegetarian)
マッシュルームと栗のカプセル フレッシュハーブ

Chilled pumpkin peanut soup, truffle
南瓜とピーナッツの冷製スープ トリュフ添え

Finger Sandwich

Turkey
ターキーサンドイッチ

Hummus, feta, whole wheat flour tortilla
フムス フェタチーズの全粒粉トルティーヤ

Cocktail shrimp cucumber
カクテルシュリンプと胡瓜のサンドイッチ

Sweet

Mandarin hazelnut

マンダリン ヘーゼルナッツ

Caramel passionfruit

キャラメル パッションフルーツ

Tonka caramel hazelnut

トンカキャラメル ヘーゼルナッツ

`Mont blanc` in glass

グラス モンブラン

Pineapple caramelia chestnut

栗とパイナップルキャラメリゼ

Vanilla violet raspberry

バニラバイオレットラズベリー

Orange raspberry pistachio

オレンジラズベリーピスタチオ

Caramelia financier

キャラメルフィナンシェケーキ

Stollen

シュトーレン

Strawberry mascarpone vanilla

ストロベリーマスカルポーネバニラ

Guanaja raspberry `Sandwich`

‘サンドウィッチ’ グアナジャラズベリー

Orange blossom strawberry tropezienne

オレンジブロッサムとストロベリー ブリオッシュケーキ

¥7,000

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、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行いません。

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.