

THE  
LOBBY  
LOUNGE

## New Year's Eve Countdown Party

### Cocktail

Caviar, marinated beetroot, sour cream  
キャビアとゴールドリーフをあしらった赤と白の一皿

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

Foie gras mousse, mandarin orange flavor  
蜜柑の香るフォアグラムース

Cauliflower coco curry ball  
カリフラワーのココ風味カレーボール

Crudités, fromage blanc dip  
クリュディテ フロマージュブランディップ

### Cheese & Ham

Parma prosciutto, chorizo, Mortadella  
パルマ産生ハム チョリソー モルタデッラ

Assorted French cheese, dried fruits  
各種外国産チーズとドライフルーツ

Melba toast, walnut raisin bread  
メルバトースト 胡桃とレーズンブレッド

### Sweet

White wine jelly, berries compote, fresh strawberry  
白ワインジュレ、ベリーコンポートとストロベリー

Pistachio financier, pistachio cream  
ピスタチオフィナンシェ、ピスタチオクリーム

Ivoire Tonka, manjari Ganache  
トンカイボワール ダークチョコレートガナッシュ

Red berry tart, yuzu cream  
フリュイルージュタルト 柚子クリーム

Uji green tea praline  
宇治抹茶ショコラ

with free-flow NV Perrier-Jouët Grand Brut  
ペリエ ジュエ グラン ブリュット NV フリーフロー付  
¥28,000

with free-flow Dom Pérignon  
ドン ペリニヨン フリーフロー付  
¥38,000

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.