



Christmas Dinner

A glass of NV Billecart-Salmon Brut Reserve

ビルカール・サルモン ブリュット レゼルヴ NV グラスシャンパーニュ付

Amuse

アミューズ

Canadian lobster

Sea urchin, cauliflower espuma, shiso

カナダ産 オマール海老

ウニ カリフラワーのエスプーマ 紫蘇

Smoked Hokkaido scallop

Sturia vintage caviar, champagne sauce

北海道産 帆立貝の軽いスモーク

ストウーリア ヴィンテージキャビア シャンパーニュソース

Crispy pan fried Kinmedai

Turnip, yuzu, beetroot broth

金目鯛の鱗焼き

様々なカブ 柚子 ビーツブロス

Selected Jinnai Wagyu AKA “a la Royale”

Crispy mushroom, Perigueux sauce

神内和牛あか ロワイヤル風

クリスピーなマッシュルームのスティック ペリグーソース

Chestnut mousse

Dacquoise, mandarin marmalade, chestnut ice cream

栗のムース

ダックワーズ マンダリンのマーマレード 栗のアイスクリーム

¥21,000

Window Table 窓側テーブル ¥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- イベントでご提供する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。

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.