



# New Year's Eve 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

Pressed foie gras terrine  
Butternut squash, black truffle, apple chutney  
フォアグラとバターナッツスクワッシュのテリーヌ  
黒トリュフ リンゴのチャツネ

Seared Hokkaido scallop  
Lobster ravioli, celeriac puree, crustacean foam  
北海道産 帆立貝のソテー  
ロブスターのラビオリ 根セロリのピューレ 甲殻類のフォーム

Crispy pan fried Kinki  
Kombu broth, turnip, shiso oil  
知床産 キンキの鱗焼き  
キンキと昆布、様々なカブのプロス 紫蘇オイル

Roasted veal chop  
Winter vegetables interpretation  
"Vin jaune" jus  
骨付き仔牛のロースト  
冬野菜 ヴァンジョージュ風味の仔牛のジュ

Almond cream  
Strawberry sorbet, apricot marmalade  
アーモンドパルフェ  
ストロベリーソルベ アプリコットマーマレード

¥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、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.