



## Christmas Brunch

### Canapés

カナッペ3種

### Seasonal amuse bouche

季節のアミューズ

Jerusalem artichoke, Shellfish, tartar, smoked quail egg yolk,  
様々な貝類とキクイモのリゾット 薫香のウズラの卵 ホワイトバルサミコ

Yamaguchi bay grouper, pan seared, sea urchin  
山口県萩産ハタのポワレ 濃厚なウニのエキス

Hokkaido venison, tim pepper, red wine sauce  
エゾ鹿のロースト ポワブルティムの香る赤ワインソース

### Dessert

デザート

### Mignardises

ミニャルディーズ

### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

#### 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、お客様がご満足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。

#### 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.