



寿司 クリスマスブランチ

先附
白子ポン酢

蒸し物
茶碗蒸し
蟹 白身魚 銀杏 椎茸

寿司
墨烏賊 白身 雲丹いくら 貝類 光物

焼物
鰯照り焼き

寿司
漬け鮪 とろ 車海老 穴子
シェフのお薦め 巻物 玉子

御椀
生海苔のお味噌汁

水菓子
コーヒーマロンアイスクリーム
酒粕のプラマンジェ

¥12,000

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、お客様がお感じ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。



Sushi Christmas Brunch

Appetizer

Soft cod roe, Ponzu vinegar

Side dish

Egg custard
crab, white fish, ginkgo nut, Shiitake mushroom

Sushi

Squid, white fish, sea urchin, salmon roe, shells, silver-skinned fish

Grilled dish

Yellowtail

Sushi

Marinated tuna, semi fatty tuna, prawn, conger eel
Chef's recommendation, sushi roll, omelet

Soup

Fresh seaweed miso soup

Dessert

Coffee marron ice cream
Sake lees blancmange

¥12,000

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.