



## 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  
烏賊 白身 貝類 光物 いくら醤油漬け  
車海老 赤身 とろ 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  
酒粕のブラマンジェ

¥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-イベントでご提供する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。



## **Sushi Christmas Brunch**

### **Appetizer**

Soft cod roe, Ponzu vinegar

### **Side dish**

Egg custard

crab, white fish, ginkgo nut, Shiitake mushroom

### **Sushi**

Squid, white fish, shells  
silver-skinned fish, marinated salmon roe  
prawn, lean tuna, semi fatty tuna  
conger eel, Chef's recommendation  
sushi roll, omelet

### **Soup**

Fresh seaweed miso soup

### **Dessert**

Coffee marron ice cream  
Sake lees blancmange

¥8,000

#### 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.