



寿司 クリスマスディナー

先附
京春菊としらすのお浸し

刺身
鮪 かわはぎ薄造り 炙り×鯖

焼物
鰯照り焼き

一品
白子ポン酢

寿司
塩水雲丹 墨烏賊 平貝 牡丹海老 漬け鮪

一品
毛蟹酢の物

寿司
とろ 穴子 赤貝 かます 玉子 自家製醤油漬いくら

御椀
牡丹海老頭の味噌汁

水菓子
酒粕のブランマンジェ どら焼き

¥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 Dinner

Appetizer

Marinated Kyoto chrysanthemum, Shirasu dried young sardine

Sashimi

Semi fatty tuna, filefish, broiled pickled mackerel

Grilled dish

Yellowtail teriyaki

Side dish

Soft cod, Ponzu vinegar

Sushi

Sea urchin, squid, razor clam, Botan shrimp, marinated tuna

Side dish

Hairy crab

Sushi

Semi fatty tuna, conger eel, ark shell, barracuda omelet, marinated salmon roe

Soup

Botan shrimp miso soup

Dessert

Sake lees blancmange
Japanese red bean pancake

¥25,000

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.