



鉄板焼 クリスマスディナー

北海道産ボタンエビ 生ハムと蕪の漬物巻
天然ヒラメの昆布締め 国産キャビア添え
たらば蟹のゼリー寄せ

和牛のコンソメ
フォアグラと茸の浮き身

伊勢海老の蒸し焼き
伊勢海老の出汁餡

うに 帆立 鮑のサラダ仕立て
出汁のゼリーと共に

和牛4部位食べ比べ
神戸牛 山形尾花沢牛
フィレとロイン

白御飯 又は ガーリックフライドライス
伊勢味噌汁 香の物

鉄板で仕上げるクレープ
リンゴのソテーを添えて

¥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、お客様がお感じにならない場合やご予約より少ない人数で会場の場合など、お客様のご都合による返金はありません。



Teppanyaki Christmas Dinner

Hokkaido Botan shrimp, uncured ham, pickled turnip
flounder, Japanese caviar, king crab jelly

Wagyu beef consommé
foie gras, Kinoko mushroom

Steamed Ise lobster
Dashi kudzu sauce

Sea urchin, scallop, abalone salad
Dashi jelly

Kobe Wagyu beef
fillet & loin
Obanazawa Wagyu beef
fillet & loin

Steamed rice or fried garlic rice
Ise lobster bouillon miso soup, Japanese pickles

Crepe suzette
sautéed apple

¥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.