



会席 ニューイヤーズイブ デイナー

先付け二種

千枚蕪ら寿司 鱈 春菊 長芋 いくら 青身大根

焼き雲子 海老芋 旨出汁餡 生姜おろし

椀物

松葉蟹真丈 花卉茸 京人参 芽蕪 柚子

お造り

鮪 烏賊 てっさ
伊勢海老焼霜黄味醤油

焼き物

鰯照り焼き
源助大根 おろしとろろ 青海苔 堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

神戸牛しゃぶ蕪の雲鍋仕立て
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡 黒七味

揚げ物

河豚と鮫肝の唐揚げ 芝揚げ 獅子唐 酢橘

進肴

松葉蟹酢 平貝
袱紗胡瓜 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ

食事

甘鯛と雲丹の釜炊き
味噌汁 香の物

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ
本わらび餅 黒蜜 きな粉 季節のフルーツ

¥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、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。



Kaiseki

New Year's Eve Dinner

Appetizer

Pickled turnip sushi, spanish mackerel
garland chrysanthemum, yam, salmon roe, Daikon radish

Grilled soft roe, Ebi yam, Dashi kudzu sauce, ginger

Soup

Snow crab dumpling, Hanabira-take mushroom
carrot, Mekabu seaweed, yuzu

Sashimi

Tuna, squid, blowfish, spiny lobster

Grilled dish

Yellowtail teriyaki
Gensuke Daikon radish, grated yam, Horikawa burdock, pickled ginger

Simmered dish

Kobe Wagyu beef
grated turnip, Chinese cabbage, Shimonita leek, burdock
Mizuna potherb mustard, Enoki mushroom

Deep-fried dish

Blowfish, monkfish liver, green pepper, Sudachi

Pickled dish

Snow crab, razor clam, cucumber, Myoga, ginger vinegar jelly

Rice

Tilefish, sea urchin rice
miso soup, Japanese pickles

Dessert

Roasted Kaga tea blancmange
Warabi mochi, soy flour, brown sugar syrup, seasonal fruits

¥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.