



寿司 ニューイヤーズイブ デイナー

先附

松前漬け 白子ポン酢 鮫肝煮

刺身

九絵 赤身 甘海老 螺貝 とろ

焼き物

銀鱈西京焼き

寿司

墨烏賊 金目鯛 雲丹いくら小鉢 赤貝

温物

海鮮茶碗蒸し

一品

毛蟹酢

寿司

とろ 車海老酢おぼろ 鰻 穴子
漬け鮪 蒸鮑 玉子 とろたく巻き

御椀

浅利の味噌汁

水菓子

どら焼き
メロン

¥28,000

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

New Year's Eve Dinner

Appetizer

Matsumaezuke

pickled kombu and dried squid with soy sauce
soft cod roe, Ponzu vinegar, simmered monkfish liver

Sashimi

Longtooth grouper, lean tuna, sweet shrimp, whelk, fatty tuna

Grilled dish

Cod miso flavored

Sushi

Squid, splendid alfonsino, sea urchin, salmon roe, ark shell

Steamed dish

Seafood egg custard

Side dish

Hairy crab, vinegar

Sushi

Fatty tuna, simmered prawn, pickled mackerel, conger eel
marinated tuna, steamed abalone, omelet, fatty tuna with pickles roll

Soup

Asari clams miso soup

Dessert

Japanese red bean pancake
melon

¥28,000

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.