



鉄板焼 ニューイヤーズイブ デイナー

前菜盛り合わせ
数の子 ポタン海老 花豆 蟹にこごり 和牛焼き浸し

たらばがにの蒸し焼き
蟹味噌のソース

鮑のソテー
和風香草バターソース

季節のサラダ
蟹身と帆立をのせて

山形牛
フィレステーキ 60g
又は
ロインステーキ 80g
旬の焼野菜と共に

ガーリックフライドライス 又は 白飯
味噌汁 香の物

洋梨のブラマンジェ

¥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を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。



Teppanyaki New Year's Eve Dinner

Japanese delicacies
herring roe, Botan shrimp, scarlet runner beans
crab, vinegar jelly, simmered Wagyu beef

Steamed king crab
crab liver sauce

Sautéed abalone
Japanese herb butter sauce

Seasonal fresh salad
crab, scallop

Yamagata beef
fillet 60g
or
loin 80g
seasonal grilled vegetables

Fried garlic rice or steamed rice
miso soup, Japanese pickles

Pear blancmange

¥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.