



## 天麩羅 ニューイヤーズイブ ランチ

### 先付け

北寄貝 九条葱 めた和え  
寄せ若芽 独活

甘海老 平貝 焼き椎茸 いくら  
法蓮草 酢橘醤油 もみ海苔

### 和風サラダ

自家製ドレッシング 温度玉子

### 天麩羅

車海老二尾  
本日の魚介四種  
鮑  
季節の野菜四種

### 食事

かき揚げ 天丼  
香の物 赤出汁  
又は  
天茶漬け 香の物

### デザート

白いコーヒーのブランマンジェ  
季節のフルーツ

¥15,000

#### 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。



## **Tempura New Year's Eve Lunch**

### **Appetizer**

Hokki clam, Kujyo leek, miso vinegar sauce, Wakame seaweed, Udo

Sweet shrimp, razor clam, Shiitake mushroom, salmon roe  
spinach, Sudachi soy sauce, dried seaweed

### **Side dish**

Japanese style salad  
Homemade dressing, soft-boiled egg

### **Tempura**

Two prawns  
four kinds of seasonal seafood  
abalone  
four kinds of vegetables

### **Rice set**

"Kakiage" deep fried vegetables and shrimp  
rice bowl  
Japanese pickles, miso soup  
or  
Rice in broth soup  
Japanese pickles

### **Dessert**

White coffee blancmange  
seasonal fruits

¥15,000

#### 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.