



鉄板焼 ニューイヤーズイブ ランチ

天然ヒラメの昆布締め
国産キャビアを添えて

のど黒のソテー
酢橘と藻塩で

鮑のソテー
和風香草バターソース

季節のサラダ
橙のドレッシング

黒毛和牛
フィレステーキ 60g
又は
ロインステーキ 80g
旬の焼野菜

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

¥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 Lunch

Pickled flounder
Japanese caviar

Sautéed rockfish
Sudachi, seaweed salt

Sautéed abalone
Japanese herb butter sauce

Seasonal fresh salad
bitter orange dressing

Kuroge Wagyu beef
fillet 60g
or
loin 80g
seasonal vegetables

Fried garlic rice or steamed rice
miso soup, Japanese pickles

Pear blancmange

¥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.