



## 天麩羅 ニューイヤー デイナー

### 先付け

松葉蟹酢 平貝  
袱紗胡瓜 叩き芋 生姜酢ジュレ

### サラダ

炙り鮪 温度玉子  
自家製ドレッシング

### 天麩羅

車海老二尾  
本日の魚介四種  
ずわい蟹足 湯葉巻き 河豚白子 鮑  
季節の野菜四種

### 食事

かき揚げ 天井  
香の物 赤出汁  
又は  
天茶漬け 香の物

### デザート

加賀棒茶のブランマンジェ  
本わらび餅 黒蜜 きなこ  
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ありません。



## **Tempura New Year Dinner**

### **Appetizer**

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

### **Salad**

Broiled tuna, soft-boiled egg, homemade dressing

### **Tempura**

Two prawns

four kinds of seasonal seafood

Zuwai crab, soymilk skin, blowfish soft roe, 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**

Roasted Kaga green tea blancmange

Warabi mochi, brown sugar syrup, soy flour

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.