



## 鉄板焼 ニューイヤールディナー

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

河豚白子の豆腐 てっさ添え  
河豚の出し餡

キンキのソテー  
煮詰めたれ

季節のサラダ  
蟹と帆立のサラダ

山形尾花沢牛 又は 神戸牛  
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

酒粕のブラマンジェ  
甘酒のジェラート

¥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、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いりません。



# Teppanyaki New Year Dinner

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

Blowfish sashimi, soft roe tofu  
Kudzu dashi sauce

Sautéed kichiji rockfish  
thick fish sauce

Seasonal fresh salad  
crab, scallop

Obanazawa beef or Kobe beef  
fillet 60g  
or  
loin 80g  
seasonal grilled vegetables

Fried garlic rice or steamed rice  
miso soup, Japanese pickles

Sake lees blancmange  
Amazake gelato

¥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.