



## 鉄板焼 ニューイヤー ランチ

前菜盛り合わせ  
ボタン海老、花豆、和牛焼き浸し

河豚白子豆腐とてっさ  
河豚の出汁餡

鮑のソテー  
和風香草バターソース

季節のサラダ  
橙ドレッシング

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

¥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 Lunch**

Japanese delicacies  
Botan shrimp, scarlet runner bean, simmered Wagyu beef

Blowfish sashimi, soft roe tofu  
Dashi kudzu sauce

Sautéed abalone  
Japanese style herb butter sauce

Seasonal fresh salad  
bitter orange dressing

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

Fried garlic rice or steamed rice  
miso soup, Japanese pickles

Sake lees 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.