



New Year's Eve Brunch

A glass of Sparkling wine
グラス スパークリングワイン付

**Enjoy from the buffet a selection of appetizers, salad and condiments
including live stations and freshly baked bakeries**
ビュッフェよりお好みの前菜をお楽しみください

Seafood station

シーフードステーション

Smoked salmon, marinated salmon, clams, mussel, shrimp, salmon roe
octopus carpaccio, blinis, sushi (tuna, shrimp, squid)

スモークサーモン マリネサーモン アサリ ムール貝 イクラ
タコのカルパッチョ ブリニ 寿司 (まぐろ、エビ、イカ)

Charcuterie station

シャルキュトリーステーション

Country style terrine, prosciutto, mortadella, smoked duck breast

パテ ドカンパーニュ プロシュート モルタデッラソーセージ スモークダック

Carving station

カーヴィングステーション

Leg ham, sausage brioche

ハム ソーセージブリオッシュ

Salad bar

サラダバー

Romaine lettuce, mesclun, endive

cherry tomato, carrot, bell pepper, red onions, celery, cucumber

grilled shitake, crispy bacon, croutons, cheese selection

ロメインレタス ベビーリーフ アンディープ

ミニトマト 人参 パプリカ 赤玉葱 セロリ 胡瓜

グリル椎茸 クリスピーベーコン クルトン チーズセレクション

Your choice of an egg dish served at your table

お好みの卵料理をテーブルで

Poached egg, mushroom parmesan cream, Jerusalem artichoke, black truffle +900

ポーチドエッグ キノコパルメザンクリーム 菊芋 黒トリュフ +900

Perfect egg, pumpkin, mussel, curry

温泉卵 カボチャ ムール貝 カレー風味

Egg cocotte, fregola salad, sea urchin cream

エッグココット フレグラサラダ 雲丹クリーム

Your choice of a main course served at your table
お好みのメインコースをテーブルで

Tsukiji fish market
braised leek, potato confit, “Vin Jaune” lobster sauce +800
築地市場から本日の鮮魚
ポロねぎ ポテトコンフィ “ヴァンジョーヌ” ロブスターソース +800

Tsukiji fish market
Turnip puree, yuzu kosho mussel condiment, dashi butter
築地市場から本日の鮮魚
蕪のピューレ 柚子胡椒ムール貝のコンディメント 和風出汁の香るバターソース

Yamagata roasted pork rack
mushroom and pine nuts condiment, salsify tagliatelle, pork jus infused with fir
認定山形豚のロースト
キノコと松の実のコンディメント 牛蒡パスタ ポークジュ

Roasted chicken breast
parsley garlic, mushroom, chicken jus
信玄鳥胸肉のロースト
パセリのエスプーマ キノコ チキンジュ

Grilled American beef sirloin +1000
or
Kuroge Wagyu tenderloin
multicolored carrot, sansho pepper, red wine sauce +4500
アメリカンビーフサーロインのグリル +1000
または
黒毛和牛テンドーロイン +4500
色とりどりの人参 山椒 赤ワインソース

Seasonal winter roots vegetables
mushroom fir condiment, Jerusalem artichoke emulsion
冬の根野菜 キノコのコンディメント 菊芋のエムルージョン

Dessert buffet
デザートbuffet
New Year's Eve station
Mille-feuilles
hazelnut, vanilla, berries, chestnut
ニューイヤーズイブ ステーション
ミルフィーユ
ヘーゼルナッツ バニラ ベリー 栗

¥8,500

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、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。

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.