



New Year's Eve Dinner

A glass of NV Perrier-Jouët, Grand Brut

ペリエ・ジュエ グラン ブリュット NV グラスシャンパーニュ付

Amuse

アミューズ

Smoked eel

cauliflower, horseradish, Sturia vintage caviar

軽くスモークした鰻

カリフラワー ホースラディッシュ ストウーリア社ヴィンテージキャビア

Bucatini "Timbale"

mushroom, parmesan, smoked egg yolk, "Perigeux sauce"

ブカティーニの“ティンバル”仕立て

マッシュルーム パルメザンチーズ スモークした卵黄 “ペリグーソース”

Confit scallop

celeriac, black truffle, vin Jaune

帆立貝の低温コンフィ

根セロリ 黒トリュフ ヴァン・ジョンヌ

Roasted beef tenderloin

parsnip, red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のロースト

パースニップ 赤ワインソース

Coconut textures

lime, vanilla ice cream, pecan

ココナッツ

ライム バニラアイスクリーム ピーカンナッツ

¥21,000

Window Table 窓側テーブル ¥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行いません。

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.