

先付  
ゆり根饅頭

前菜  
河豚皮トビコ和え  
合鴨ケチャップ煮  
金目鯛柚庵焼き  
雪輪蓮根  
ロマネスコの浸し  
寄せ長芋と香箱蟹

お碗  
玉子豆腐 堀川牛蒡  
小蕪 芝海老

お造り  
焼鮪 寒ブリ  
焼き霜河豚

天麩羅  
車海老 鱧  
南瓜 しし唐

小鉢  
河豚あらのちり蒸し

お食事  
鶏五目御飯  
赤出汁 香の物

デザート  
ブッシュ・ド・ノエル

*Amuse*  
Steamed ball of lily root

*Appetizer*  
Marinated Puffer Fish, Boiled Duck in Ketchup, Grilled Red Snapper  
Vinegar Lotus Root, Boiled Romanesco, Long Yam Ager Jelly, Kobako Crab

*Soup*  
Egg Tofu, Burdock, Turnip, Shiba Shrimp

*Sashimi*  
Tuna, Yellowtail, Puffer Fish

*Tempura*  
Prawn, Silver Whiting, Pumpkin, Green Pepper

*Small Dish*  
Steamed Puffer Fish

*Rice*  
Seasoned rice  
Red Miso Soup, Japanese Pickles

*Dessert*  
Bûche de Noël

## さくらクリスマスコース

SAKURA Christmas Course Menu

¥18,000

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示金額に別途税金とサービス料が加算されます。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. Prices are subject to applicable taxes and service charge. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理  
さくら Christmas Menu