

先付け

ゆり根饅頭

小鉢

寄せ長芋と香箱蟹

お造り

寒ブリ

寿司

◆お任せ握り寿司十貫

◆巻物

お椀

赤出汁

デザート

ブッシュユ・ド・ノエル

*Amuse*

Steamed Ball of Lily Root

*Small Dish*

Long Yam Ager Jelly, Kobako Crab

*Sashimi*

Yellowtail

*Nigiri Sushi*

10 Kinds Nigiri Sushi and Sushi Roll

*Soup*

Red Miso Soup

*Dessert*

Bûche de Noël

## 寿司スペシャルコース

Christmas Special Course Menu

¥16,000

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



デザート

ブッシュユ・ド・ノエル

お椀  
赤出汁

◆ 巻物  
◆ お任せ握り寿司十二貫

寿司

お造り  
河豚の薄造り

小鉢  
河豚のから揚げ

先付け  
ゆり根饅頭

*Amuse*  
Steamed Ball of Lily Root

*Small Dish*  
Deep-fried Puffer Fish

*Sashimi*  
Puffer Fish

*Nigiri Sushi*  
12 Kinds Nigiri Sushi and Sushi Roll

*Soup*  
Red Miso Soup

*Dessert*  
Bûche de Noël



# 寿司 プレミアムコース

Christmas Premium Course Menu

¥20,000

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