

先付

ゆり根饅頭

お造り

寒ブリ

天麩羅

車海老二本

白子 帆立 キス

和牛ヒレ大葉揚げ

安納芋 下仁田葱

银杏 舞茸 蓮根

小鉢

寄せ長芋と香箱蟹

お食事

天バラ

赤出汁

香の物

デザート

ブッシュ・ド・ノエル

Amuse

Steamed ball of lily root

Sashimi

Yellowtail

Tempura

2 Kuruma Shrimps, Cod Roe, Scallops, Silver Whiting,
Fried Japanese Beef Fillet Perilla, Sweet Potato, Shimonita Scallions,
Ginkgo nuts, Maitake Mushrooms, Lotus Root

Small Dish

Long Yam Ager Jelly, Kobako Crab

Rice

Tenbara (Rice Mixed Tempura)
Red Miso Soup, Japanese Pickles

Dessert

Bûche de Noël

天麩羅スペシャルコース

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  Christmas Menu



デザート
ブッシュ・ド・ノエル

お食事
天バラ
赤出汁
香の物

小鉢
河豚あらのちり蒸し

天麩羅
車海老二本
白子
ズワイガニ
和牛ヒレ大葉揚げ
安納芋
下仁田葱
银杏
舞茸
蓮根
キス

先付
ゆり根饅頭
お造り
河豚の薄造り

Amuse
Steamed Ball of Lily Root

Sashimi
Puffer fish

Tempura
2 Kuruma Shrimps, Cod Roe, Snow Crab, Silver Whiting,
Fried Japanese Beef Fillet Perilla, Sweet Potato, Shimonita Scallions,
Ginkgo nuts, Maitake Mushrooms, Lotus Root

Small Dish
Steamed Puffer fish

Rice
Tenbara (Rice Mixed Tempura)
Red Miso Soup, Japanese Pickles

Dessert
Bûche de Noël

天麩羅 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.

