

スモークサーモンのビーツタルト キャビア添え
Smoked Salmon, Beets Tart with Caviar

ズワイガニとフレンチキャビア、百合根胡麻豆腐
Snow Crab with French Cavia, Lily Roots Tofu

フォアグラと林檎のキャラメリゼ サワークリームとベリーたち
Sautéed Foie Gras, Apple Caramelize, Sour Cream, Mix Berries

黒ソイと帆立貝の鉄板焼き
Grilled Rock Fish and Scallop

冬野菜とウィンタートリュフのラッピングギフト
“Christmas Gift”
Braised Winter Vegetables, Truffle

黒毛和牛A4ロース 80g
Japanese Beef A4 Sirloin 80g

ガーリックライス Garlic Fried Rice
赤出汁 Miso Soup
香の物 Japanese Pickles

ブッシュ・ド・ノエル
Bûche de Noël

鉄板焼スペシャルコース

Christmas Special 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.



アボカドのムースと帆立の炙り キャビア
スモークサーモンのビーツタルト フレンチキャビア
Avocado mousse, Grilled Scallop with Caviar
Smoked Salmon, Beets Tart with French Cavia

カダイフをまとったタラバ蟹とカリフラワーのカプチーノ
彩り野菜のクリスマスリース
“Christmas Wreath”
Sautéed King Crab, Kadaif served with Multi-Colour Vegetable, Cauliflower Cappuccino

フォアグラと林檎のキャラメリゼ サワークリームとベリーたち
Sautéed Foie Gras, Apple caramelize, Sour Cream, Mix Berries

オマール海老のラブテルミドール
“Love Thermidor”
Homard Gratin, Celeriac

冬野菜とウィンタートリュフのラッピングギフト
“Christmas Gift”
Braised Winter Vegetables, Truffle

プレミアム黒毛和牛 A5ランク Wagyu Beef A5
サーロイン 40g / フィレ 40g Sirloin 40g / Tenderloin 40g

ガーリックライス Garlic Fried Rice
赤出汁 Miso Soup
香の物 Japanese Pickles

ブッシュ・ド・ノエル
Bûche de Noël



鉄板焼プレミアムコース

Christmas Premium Course Menu

¥25,000

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



鉄板焼 神戸コース

クリスマス限定メニュー

Christmas KOBE Course Menu

¥43,000

アボカドのムースとスモークサーモン
プロシュートとサンタンドレのブルスケッタ キャビア添え
Avocado mousse, Smoked Salmon
Bruschetta with Prosciutto and Santandore, Caviara

季節のお刺身三点盛り合わせ
Seasonal Sashimi with Condiments

フォアグラと林檎のキャラメリゼ サワークリームとベリーたち
Sautéed Foie Gras, Apple caramelize, Sour Cream, Mix Berries

オマール海老のラブテルミドール
“Love Thermidor”
Homard Gratin, Celeriac

鮑の鉄板焼き ラヴィゴットソース
Grilled Abalone with Ravigote Sauce

冬野菜とウィンタートリュフのラッピングギフト
“Christmas Gift”
Braised Winter Vegetables, Truffle

神戸牛ロース A4ランク 80g
Grilled Kobe Beef Sirloin A4 80g

ガーリックライス Garlic Fried Rice
赤出汁 Miso Soup
香の物 Japanese Pickles

ブッシュ・ド・ノエル
Bûche de Noël



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