

皆様のご要望にお応えして、各ダイニングのお料理を盛り込んだ、
お箸でお召し上がりいただく、ディナーコースをご用意致しました。
メニューは月替わりでお届けいたします。個室にて対応させていただきます。

We are pleased to offer you a special Collaboration Menu created by three chefs. Please enjoy this monthly menu featuring seasonal delights from Continental Dining, Japanese Dining and Sushi Counter!



コラボレーションメニュー

Collaboration Menu

寿しカウンターより

寿司三貫

Three Pieces of Seasonal Sushi

日本料理ダイニングより

かぶらずし、天豆塩茹で、栃尾揚げの田楽焼、ぜんまい旨煮、
海鮮きらず、干し柿黄金揚げ、姫さざえ磯煮

*Kabura-zushi, Broad Beans, Deep-fried Tofu with Miso Sauce, Simmered Zenmai
Okara with Seafood, Deep-fried Dried Persimmon and Baby Turban Shell*

季節のお造り三点

Seasonal Fresh Sashimi

コンチネンタルダイニングより

ニュージーランド産牛サーロインのグリル エストラゴンソース

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Estragon Sauce

日本料理ダイニングより

けんちんそば

Soba Buckwheat Noodles

本日のデザート コーヒー

Dessert and Coffee

¥10,000

ステーキ肉の変更、お造り、天婦羅の追加承ります。

国産牛フィレ肉(+¥2,000) / 宮崎牛フィレ肉(+¥4,000) / 天婦羅盛り合せ(各+¥2,000)

The following changes/special orders are available at additional cost:

Change New Zealand Beef to:

Japanese Beef- ¥2,000, Miyazaki Beef- ¥4,000

Additional orders for and/or Tempura- ¥2,000/per item

Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients.

お料理内容は入荷状況により変更がございます。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。