

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。
個室にてご用意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

寿司カウンターより

寿司三貫

Three Pieces of Seasonal Sushi

日本料理ダイニングより

稚鮎唐揚げ、太刀魚八幡巻、じゃこ天、新丸十蜜煮

サーモン粽寿し、かすてら玉子、烏賊酒盗和え

Deep-fried Young Ayu Sweetfish, Burdock rolled with Cutlass Fish, Simmered Sweet Potato with Honey
Salmon Sushi wrapped with Bamboo Leaf, Sweetened Omelet, Squid with Shuto

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 新ごぼう添え 柚子胡椒ソース

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Burdock, Citron and Pepper Sauce

日本料理ダイニングより

なめこ卸しとろろ蕎麦

Soba Buckwheat Noodles with Nameko Mushrooms and Grated Yam

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。

国産牛サーロイン(+¥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。