

各ダイニングのお料理を盛り込んだ、お箸でお召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

鮑甲州煮、銀杏豆腐、サーモン黄身寿し、しめじ紅葉和え
胡桃艶煮、海老蓑揚げ

Simmered Abalone with Wine, Ginkgo Nut Tofu, Salmon with Vinegared Egg Yolk,
Shimeji Mushroom with Grated Radish, Simmered Walnut with Syrup, Deep-fried Prawn

日本料理ダイニングより

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

オーストラリア産牛サーロインのロースト ポテトグラタンと共に
ペリゲーソース

Roast Australian Beef Sirloin with Potato Gratin, Perigueux Sauce

日本料理ダイニングより

梅出汁サラダ蕎麦

Soba Buckwheat Noodles with Pickled Plum and Stock Soup

本日のデザート コーヒー

Dessert of the Day, and Coffee

¥10,000

ステーキ肉の変更、天婦羅の追加承ります

黒毛和牛サーロイン(+¥2,000) / 常陸牛フィレ肉(+¥4,000) / 天婦羅盛り合せ(各+¥2,000)

The following changes/special orders are available at additional costs (per person):

Change Australian Beef to: Japanese Beef- ¥2,000, Premium Beef (Hitachi Beef)- ¥4,000 / Tempura- ¥2,000

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

各ダイニングのお料理を盛り込んだ、お箸でお召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

牛タン味噌漬け、手造り豆腐山形のだし、紅葉青利烏賊、氷頭なます
丸十蜜煮、揚げ銀杏、源氏かまぼこ黄身焼

Beef Tongue marinated with Miso, Club-made Tofu with Vegetable Sauce, Squid with Spicy Cod Roe
Vinegared Salmon Head, Simmered Sweet Potato, Fried Ginkgo Nuts, Grilled Fish Paste

日本料理ダイニングより

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

オーストラリア産牛サーロインのロースト シャスールソース
トリュフ香るインカの目覚めのエクラゼ(荒つぶし)

Roast Australian Beef Sirloin with Shallot and Mushroom Sauce
Ecrase Potato and Truffle

日本料理ダイニングより

なめこ卸しそば

Cold Soba Buckwheat Noodles with Grated Radish and Nameko Mushrooms

本日のデザート コーヒー

Dessert of the Day, and Coffee

¥10,000

ステーキ肉の変更、天婦羅の追加承ります

黒毛和牛サーロイン(+¥2,000) / 仙台牛フィレ肉(+¥4,000) / 天婦羅盛り合せ(各+¥2,000)

The following changes/special orders are available at additional costs (per person):

Change Australian Beef to: Japanese Beef- ¥2,000, Premium Beef (Sendai Beef)- ¥4,000 / Tempura ¥2,000

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