

2016年1月・2月限定

コラボレーションメニュー 国産牛お試しキャンペーン

1月、2月 限定でメイン料理のお肉を国産牛にアップグレード。
通常¥2,000の追加料金はいただきません。どうぞお召し上がり下さい。

We are pleased to offer you a special Collaboration Menu created by three chefs. Please note that the main dish will be upgraded to Japanese Beef Sirloin without any additional charge of ¥2,000!



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

前菜盛り合わせ

かぶら寿司、栃尾揚げ田楽焼、ぜんまい旨煮、いくらのみならず、姫さざえ磯煮、数の子山葵和え、紅白胡麻寄せ

Assortment of Seasonal Appetizers

Kabura-Zushi, Deep-fried Bean Curd with Miso, Simmered Royal Fern, Bean Curd Lees with Salmon Roe, Simmered Turban Shell, Herring Roe dressed with Wasabi, Red and White Sesame Tofu

季節のお造り三点

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 サーロイン 又は 国産牛 サーロイン (通常+¥2,000)

柚子胡椒ソース ゆり根のドヴィノワーズ添え

Grilled New Zealand Beef or Japanese Beef Sirloin (usually +¥2,000)

Citron and Pepper Sauce, Lily Bulb Gratin

日本料理ダイニングより

きつね蕎麦

Soba Buckwheat Noodles with Deep-fried Tofu

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。

特選黒毛和牛フィレ肉(+¥4,000) / 天婦羅盛り合せ(各+¥2,000)

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

Change New Zealand Beef or Japanese Beef to Premium *Wagyu* 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。