



Valentin's Day Dinner

タラバ蟹

林檎 カリフラワー ハイビスカスティー 大根

King Crab

Apple, cauliflower, hibiscus dashi, radish

フォラグラフラン

舞茸 パルメザンチーズ オニオンジャム 黒トリュフ

Foie gras custard

Mushroom, parmesan, onion jam, truffle

北海道 鱈

スモークブランダード チョリソ コリアンダー

Hokkaido cod

Smoked Brandade, chorizo, cilantro, flower

熊本産 あか牛

ビーツ 黒ニンニク ヘーゼルナッツ

Kumamoto aka ushi beef

Beet, black garlic, hazelnut

“スノーエッグ”

カシスとバジルのソルベ サングリアのグラニテ レモンバーベナゼリー

“Snow egg”

Blackcurrant basil sorbet, sangria granite, lemon verbena jelly

ルイナール ブラン・ド・ブラン グラスシャンパーニュ 1 杯付き

A glass of Ruinart Blanc de Blancs

¥15,000

ルイナール ブラン・ド・ブラン ハーフボトルシャンパーニュ 1 本付き

A half bottle of Ruinart Blanc de Blancs at a window seat for two

窓側席 2 名様 ¥40,000

規約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2- 食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3- イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4 お座席・テーブルはホテルにて指定させていただき、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5 イベント当日、お客様がお感じにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.