

大晦日ディナーセットメニュー New Year's Eve Dinner Set Menu

茶碗蒸し 北海道産・雲丹、キャビア	Steamed egg custard, Hokkaido uni, caviar

時令特選刺身 4 種	Seasonal sashimi selection, 4 types

ロシアたらば蟹 蟹味噌ソース、レモン	Russian king crab, crab miso sauce, lemon

山口産・赤甘鯛 アンズタケ、春菊、ポン酢ソース	Yamaguchi amadai tilefish Chanterelle mushrooms, shungiku, ponzu sauce

スペイン地中海・赤エビ 素麺、 アメリケーヌソース	Spanish Mediterranean red prawn Somen noodles, Americaine sauce

A5 十勝産黒毛和牛テnderロイン 季節の野菜	A5 Tokachi kuroge wagyu tenderloin Seasonal vegetables

たらば蟹のチャーハン 冬の黒トリュフ、ウズラ卵 浅利のすまし汁、漬物	King crab fried rice, winter black truffle, quail egg Asari sumashi soup, pickles

熊本県産苺のフランベ 生姜アイスクリーム	Kumamoto strawberry flambé, ginger ice cream, lime

HK\$1,980 per person

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.