

クリスマスディナーコース メニュー *CA*

VIEW & DINING **THE Sky**
Design your own buffet

グラスシャンパーニュ

--- クリスマスプレミアムビュッフェ ---

ホテル伝統のローストビーフ

オーダーを受けて職人が握る寿司

揚げたての天麩羅

鉄板焼

ナポリ風ピッツァ

サラダバー

和洋中コーナー

など

大視苑

< 聖誕節菜譜 >

彩り前菜銘々盛り

ふかひれ姿煮

海老の炒め 上海蟹ソース

北京ダック

和牛のやわらか煮込みと鮮魚の葱、生姜蒸し

烏骨鶏のスープそば

サンタクロースのスイーツプレゼント

The New Otani

クリスマスディナーコース メニュー



RIB ROOM

聖夜のお愉しみ

コンソメスープ

健康野菜のサラダバー

フィレステーキ150g または サーロインステーキ200g

季節野菜のグリルとベイクドポテト付
※その他銘柄牛のご用意もございます。

ライス または パン

クリスマスデザート

コーヒー または 紅茶

BELLA.VISTA.

純白のヴェールに包まれたオマール海老
海胆とオシェトラキャヴィアをのせて

フォアグラのマーブル模様 ポートワイン風味

蝦夷鹿のラヴィオリとセップ茸のナージュ

香ばしく焼き上げたクエと菜の花
芳醇なシャンパーニュソース

国産牛フィレ肉の備長炭と薪のグリル
甘美なビーツと黒トリュフの魅惑な香り

ホワイトチョコレートムースとあまおうのデュオ
聖夜の煌めき

コーヒー または 紅茶と小菓子

The New Otani

クリスマスディナーコース メニュー

TRADER VIK'S
TOKYO



ハワイアンアヒポケ&キャビア
タピオカクラッカーと共に

ロブスタービスク
ハーブやロブスターの香りを纏った出汁と
リッチなクリームスープ

ケイジャンスパイスと甘鯛
ほうれん草&フェネル

仔牛とモリーユ茸
薪窯焼きフィレ肉とクリーミーコニャックソース

ストロベリートルト
ヴァニラカスタードクリーム&ストロベリーソース

ROOM SERVICE

聖夜に煌めく黒い宝石
キャビアと蟹のハーモニー彩るコンディメントの奏

パイ包み焼きの温もりを
近海の恵みとあご出汁香る南瓜の余韻

国産牛フィレ肉のステーキと
柔らかなビーフシチューのデュエット
聖夜に捧げるレギュームの讃歌

濃厚なカカオのフォンダンショコラ
甘美な“あまおう”とパンナコッタのマリアージュ

パンとバター

コーヒー または 紅茶

The New Otani