

# 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を含むフリーフロー付

--- 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

# 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*