# クリスマス鉄板焼きランチコース

Christmas Teppanyaki Lunch Course

## カリフラワームース

Cauliflower Mousse

### 寒鰤のセビーチェ

Ceviche of Winter Yellowtail

#### オニオンスープ

Onion Soup

#### 尾長鯛のソテー

Sautéed Red Sea Bream

#### サラダ

Seasonal Salad

### 黒毛和牛フィレ(80g)又は サーロイン(80g)

Kuroge Wagyu Beef Filet(80g) or Sirloin(80g)

#### ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

Dessert

16,500

#### 神戸牛(サーロイン又は赤身)へのご変更承ります。 5,500

Kobe beef (sirloin or Lean Wagyu Cut) available as a premium upgrade



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo ⊈ besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、 持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。 Rooted in Nature のメニューには、どのロゴが付いています。

# クリスマス鉄板焼きディナーコース

Christmas Teppanyaki Dinner Course

豆乳ゼリー寄せ 汲み上げ湯葉 毛蟹身だし 金箔

Soy Milk Jelly with Fresh Yuba Topped with Hairy Crab and Gold Leaf

河豚フォアグラテリーヌ巻き

生雲丹 キャビア 白海老 ラディッシュ 香草

Blowfish and Foie Gras Terrine Roll Served with Sea Urchin, Caviar, White Shrimp, Radish, and Herbs

黒毛和牛と冬野菜の小鍋仕立て

Kuroge Wagyu Beef and Winter Vegetables – Hot Pot Style

こだわり焼野菜四種盛り合わせ

塩三種・柚子胡椒レモンバターソース

Assorted Grilled Seasonal Vegetables (4 kinds)
Served with Three Kinds of Salt and Yuzu-Kosho Lemon Butter Sauce

伊勢海老 蟹ムース アメリケーヌソース ミニ人参 ミニ青梗菜

Ise Lobster with Crab Mousse Americaine Sauce, Baby Carrot, and Baby Bok Choy

季節のスモールサラダ

Seasonal Small Salad

特選黒毛和牛 フィレ・サーロイン食べ比べ

Premium Kuroge Wagyu Beef - Fillet & Sirloin Tasting

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

パンナコッタ フランボワーズスープ仕立て

Panna Cotta in Raspberry Soup

38,500

神戸牛(サーロイン又は赤身)へのご変更承ります。 5,500

Kobe beef (sirloin or Lean Wagyu Cut) available as a premium upgrade



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo ≰ besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、 持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。 Rooted in Nature のメニューには、どのロゴが付いています。