

年越し鉄板焼きランチコース  
New Year's Eve Teppanyaki Lunch Course

カリフラワームース  
Cauliflower Mousse

エゾ鹿のロースト バルサミコソース  
Roasted Ezo Venison with Balsamic Sauce

オニオンスープ  
Onion Soup

鮫鰯のパンチェッタ巻き  
Monkfish Wrapped in Pancetta

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、🌱のロゴが付いています。

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。  
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

年越し鉄板焼きディナーコース  
New Year's Eve Teppanyaki Dinner Course

カリフラワームース  
Cauliflower Mousse

香箱蟹  
Snow Crab (Kobako Crab)

煮鮑と白子のムニエル  
Sautéed Abalone and Cod Milt Meunière

季節の焼野菜盛り合わせ  
Grilled Seasonal Vegetables

伊勢海老 白味噌仕立て  
Ise Lobster with White Miso Sauce

サラダ  
Seasonal Salad

特選黒毛和牛フィレ(100g)又はサーロイン(100g)  
Special Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet (100g) or Sirloin (100g)

ガーリックライス 赤出汁 香の物  
Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

フルーツ盛り合わせ  
Assorted Fresh Fruits

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、🌱のロゴが付いています。