

Christmas menu

Amuse bouche

食前のお楽しみ

• • •

Lobster tail, cauliflower salad, crustacean mayonnaise, ceviche sauce

ロブスターテールとカリフラワーのサラダ 甲殻類のマヨネーズ セビーチェソース

• • •

Steamed turbot, braised celeriac, ginger, bottarga
burdock cream, yuzu butter sauce

平目のスチーム 生姜風味の根セロリのプレゼとカラスミ
牛蒡のクリーム 柚子バターソース

• • •

Grilled Japanese beef sirloin, black truffle croquette
kintoki carrot cream, fig, red wine sauce

国産牛サーロインのグリル 黒トリュフのクロケット
金時人参のクリーム 無花果赤ワインソース

• • •

Chestnut finger, strawberry, yuzu sorbet

栗のフィンガースタイル 苺と柚子のソルベ

Coffee

コーヒー

¥15,000(16,500)*

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

* () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific
can be accessed online through the QR code.



アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている
衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。