

CHRISTMAS

HOTEL NIWA TOKYO



ダイニング流

Dining LIEU

TEL 03-3293-1141

ランチ 11時30分～14時(L.O) | ディナー 17時30分～21時30分(L.O)

※23日～24日は17時30分～、20時～の入替制

クリスマスディナーコース 12,000 yen

Christmas Lunch Course

期間 2023.12.15 SAT — 25 MON

全7品
(グラスシャンパン付)

- アミューズ カリフラワーのクレーム 雲丹とキャビア添え
- 前菜1 海の幸とそら豆のムース ～バイサーージュ～
- 前菜2 オマール海老のデグリネゾン
- 魚 山口県萩産 甘鯛のブランチャ焼き
- 肉 竹内牧場 東京和牛もも肉のグリエ トリュフソース
- デザート クレーム ダンジュ ノエル
- コーヒーまたは紅茶、プティフール

クリスマスランチコース 7,000 yen

Christmas Dinner Course

期間 2023.12.15 SAT — 25 MON

全6品

- アミューズ カリフラワーのクレーム 雲丹とキャビア添え
- 前菜 海の幸とそら豆のムース ～バイサーージュ～
- スープ セロリアブのクリームスープ トリュフ風味
- 肉 竹内牧場 東京和牛もも肉のグリエ
- デザート クレーム ダンジュ ノエル
- コーヒーまたは紅茶、プティフール



旬を味わうカジュアルフレンチ



厳選素材で紡ぐ江戸の口福



日本料理 縁

Japanese Cuisine YUKURI

TEL 03-3293-2181

ディナー 23日～24日は17時30分～、20時～の入替制。25日は17時30分～20時(L.O)

聖夜の会席ディナーコース 10,000 yen

Kaiseki Dinner Course

期間 2023.12.23 FRI — 25 SUN

全8品

- 前菜 菊菜と茸のお浸し/椿サーモンいくら
常節ばら子塗し/河豚皮煮凝り/蟹膾 林檎ジャム
黒豆松葉刺し/クリームチーズ鯛酒盗掛け
- 御椀 薄氷見立て【鱈 白子 軸菜 おぼろ昆布】
- 造り 寒平目薄造り 鮫肝紅卸し ボン酢
- 煮物 縁特製のっぺい煮
- 揚物 帆立茶巾包み ホワイトソース 獅子唐
- 主菜 牛たん和風赤ワイン煮込み～八丁味噌仕立て～
【焼蕪 海老芋 エリンギ 揚げ牛蒡】
- 食事 蕎麦の実雑炊 蓮根餅 冬の根菜
- デザート 甘酒プリンと苺羊羹の求肥巻
【大納言 生クリーム ミント 銀箔】

