



新春ディナーコース

**NEW YEAR KAISEKI MENU**

**THB 3,500++**

**前菜 Appetizer**

キャビア・数の子・田作り・黒豆

Pickle Mackerel Caviar · Herring Roe · Caramelized Small Sardin  
and Sweet Black Beans

**新春のお品 Special Dish**

赤飯とタイの焼き物 Sticky Rice with Red Beans and Grilled Sea Bream

**椀物 Soup**

お雑煮（おすまし仕立て）鴨・椎茸・餅・野菜と共に  
JP Traditional Clear Soup with Duck · Shitake Mushroom  
and Rice Cake&Vegetable

**刺身 Sashimi**

ハマチ・ヒラメ・中トロ・サーモン・甘海老  
Hamachi · Hirame · Chutoro · Salmon · Amaebi

**焼き物 Grilled Dish**

宮崎産和牛の焼き物と銀鱈の西京焼き  
Wagyu Miyasaki Yaki and Gindara Miso Saikyo

**鍋料理 Hot Pot**

蟹の小鍋 Kani Konabe

**ご飯 Rice**

小さな海鮮ちらしと味噌汁 Kaisen Small Chirashi and Miso Soup

**デザート (Dessert)**

スイートポテト クリと果物添え  
Sweet Potato Paste with Chest Nut and Assorted Fruit

\*\*\*\*\*