

mandarin bar



FESTIVE CELEBRATIONS

マンダリンバー

フェスティブ期間 コース料金のご案内

Christmas Dinner

クリスマスディナー

December 19 to 25
12月19日から25日

Bottle of KRUG with Christmas Dinner : JPY 88,000 / 2people
クリュッグ (ボトル) とクリスマスディナー : 2名様 88,000 円

Bottle of Billecart-Salmon with Christmas Dinner : JPY 63,800 / 2people
ビルカールサルモン (ボトル) とクリスマスディナー : 2名様 63,800 円

Christmas Dinner only : JPY 44,000 / 2 people
クリスマスディナーのみ : 2名様 44,000 円

メ

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます

PREMIUM CHRISTMAS DINNER

Champagne

A bottle of Champagne M.V. Krug, Grande Cuvée ED172
クリュッグ グランド キュヴェ エディション 172



Appetizer

Caviar Served with Classical Condiments:
Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive
キャビアとクラシカルなコンディメンツ
ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

Main Course

Wagyu Rump Steak, Carrot and Cocoa
和牛ランプステーキ、人参とココア添え
Or
Japanese Sablefish with Seasonal Mushroom and Caramelized Cabbage
国産銀鱈 季節のキノコとキャラメリゼしたキャベツ添え

Dessert

House-made Toasted Panettone, Zabaione, Amarena
Dark Chocolate and Spiced Mascarpone Gelato
自家製トーストパネトーネ、サバイオーネ、アマレーナ
ダークチョコレート、スパイスマスカルポーネのジェラート

mandarin bar



PREMIUM CHRISTMAS DINNER

Champagne

A bottle of Champagne N.V. Billecart-Salmon, Le Réserve
ビルカール サルモン ル リゼルヴ



Appetizer

Caviar Served with Classical Condiments:
Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive
キャビアとクラシカルなコンディメンツ
ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

Main Course

Wagyu Rump Steak, Carrot and Cocoa
和牛ランプステーキ、人参とココア添え
Or
Japanese Sablefish with Seasonal Mushroom and Caramelized Cabbage
国産銀鱈 季節のキノコとキャラメリゼしたキャベツ添え

Dessert

House-made Toasted Panettone, Zabaione, Amarena
Dark Chocolate and Spiced Mascarpone Gelato
自家製トーストパネトーネ、サバイオーネ、アマレーナ
ダークチョコレート、スパイスマスカルポーネのジェラート

mandarin bar



PREMIUM CHRISTMAS DINNER



Appetizer

Caviar Served with Classical Condiments:
Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive
キャビアとクラシカルなコンディメンツ
ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

Main Course

Wagyu Rump Steak, Carrot and Cocoa
和牛ランプステーキ、人参とココア添え

Or

Japanese Sablefish with Seasonal Mushroom and Caramelized Cabbage
国産銀鱈 季節のキノコとキャラメリゼしたキャベツ添え

Dessert

House-made Toasted Panettone, Zabaione, Amarena
Dark Chocolate and Spiced Mascarpone Gelato
自家製トーストパネトーネ、サバイオーネ、アマレーナ
ダークチョコレート、スパイスマスカルポーネのジェラート

mandarin bar

