





Breakfast

お正月限定 ご朝食のご案内

Dining Cafe BELTEMPO ベルテンポ

East Wing 1F

1/1thu. ~ 2 fri.

New Year's Special Breakfast Buffet お正月ブッフェ

Together with your regular buffet menus, you can try out *osechi-ryori* Japanese traditional New Year's dishes, sashimi, with complimentary servings of Japanese sake and sparkling wine only available at New Year's.

おせち料理やお刺身、日本酒やスパークリングワイン のふるまい酒もあり、お正月だけの豪華ラインナップ のメニューがブッフェに並びます。





New Year's Topics

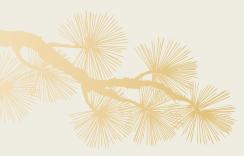
Restaurant opening hours

年末年始 レストラン営業時間

12/27 28 29 30 31

Dining Cafe BELTEMPO	ダイニング・カフェ ベルテンポ		6:30-21:00 (L.O.20:30)	
Japanese Restaurant HIRAKAWA Teppanyaki YAMAHIKO Sushi UMIHIKO	日本料理 平川 鉄板焼 山彦 鮨 海彦	11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:30-21:30 (L.O.21:00)	休業日 closed	11:30-14:30(L.O.14:00) 17:30-21:30(L.O.21:00)
Bar CAROUSEL	バー カルーザル 17:30-23:00 (L.O.22:30)		休業日 closed	
Chinese Restaurant NANGOKU SHUKA	中国料理 南国酒家 11:30-15:00(L.O.14:30) 17:00-21:00(L.O.20:30)			
bread and sweets Pâtisserie Edmont	ブレッド&スウィーツ パティスリー エドモ			





B1F

日本料理

「リ

Japanese Restaurant HIRAKAWA 日本料理 平 川

Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00) Tel. 03-3237-1162





Dinner $1/1_{thu.} \sim 4_{sun.}$

New Year's Kaiseki Course "SHUN-JYU" 正月祝会席「春寿~しゅんじゅ~」 15,000 JPY

A festive New Year's Kaiseki course with auspicious menus including rice porridge of fugu which is known to bring good luck, white miso soup and seared wagyu beef, to celebrate the occasion.

幸福を呼ぶ魚として縁起の良い「ふく」の雑炊をはじめ、白味噌仕立ての御椀や炙り和牛など、新年を寿ぐ席に彩りを添える会席料理です。

Lunch 1/1thu. ~ 4 sun.

New Year's Celebration Lunch menu 正月祝膳 6,500 JPY

This celebratory lunch menu features seven dishes, including *kuro-mame* (sweet black beans), *Tori-Matsukaze* (chicken minced and baked), and small rolls of salmon and more each symbolizing a wish for good health throughout the year.

黒豆や鶏松風、鮭小川巻でおせちに見立てた八寸や、無病息 災を願う雑煮など7品の祝い膳です。



■ Lunch 1/1thu.~4sun.

Kaiseki Course Lunch "HATSU-YUME" 会席「初夢」 9,000 JPY

This luxurious seven-course Kaiseki lunch offers a selection of dishes to wish for longevity, including glazed prawns, a traditional New Year's dish, red bean rice prepared in a Zoni soup-style, and an assortment of fresh seafood delights.

長寿を願うおせち料理の一つである海老の艶煮や雑煮風 に仕立てた赤飯、海の幸盛合せなどをご堪能いただける全 7品の贅沢な会席料理です。

Lunch · Dinner 1/1thu. ~ 4sun.

Japanese-Sake New Year's Celebration 「正月祝い酒」

Kinshimasamune Junmai Daiginjo (Premium Pure Rice Sake) Iwai

金鵄正宗 純米大吟醸 祝

1Go 1合 180ml 3,300 JPY Glass グラス 90ml 1,700 JPY



B1F



Dinner

"KIWAMI"

「極味~きわみ~」

23,000 JPY

This elegant course allows you to indulge in luxurious ingredients, including teppanyaki-grilled fugu and Ise lobster.

焼ふぐやイセエビの鉄板焼など贅を尽くした食材をご 堪能いただける華やかなコースです。

Lunch · Dinner

"YAMAHIKO"

「山彦」

15,000 JPY

This seasonal special course features delicacies such as marinated tuna, abalone, and premium Japanese Black Wagyu filet or sirloin that will delight your palate.

鮪のマリネをはじめ、鮑、黒毛和牛のフィレorサーロイ ンをお楽しみいただける季節のスペシャルコース。



Teppanyaki YAMAHIKO 鉄板焼 山 彦

Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00) Tel. 03-3237-1162





Dinner

Sushi Kaiseki Course "TAN-GETSU" 鮨会席「淡月」 15,500 JPY

You can enjoy eight pieces of nigiri sushi along with a selection of dishes crafted with the chef's finest skills, served in a Kaiseki-style course.

にぎり鮨8貫と料理長が腕によりをかけた料理を会席 仕立てでご堪能いただけます。

Lunch 1/1thu. ~ 4sun.

Sushi Course "FUKU-JYU"

にぎりコース「福寿」

9,000 JPY

Experience a vibrant New Year's Sushi course, carefully selected by the chef, accompanied by a special mini Osechi box with traditional New Ŷear's dishes.

料理長厳選のネタを味わう新春の彩り豊かなコース。 特製のミニおせち付きです。



Sushi UMIHIKO 鮨 海 彦

Lunch 11:30 - 14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:30 - 21:30 (L.O.21:00) Tel. 03-3237-1162





Lunch 1/1thu. ~ 4sun.

"New Year's Lunch Buffet"

正月ランチブッフェ

90分制

11:30am - 3:00pm, 90-minute all-you-can-eat

Adult: 5,000 JPY

Senior (65 and over): 4,600 JPY Child (Elementary school): 2,400 JPY Young Child (Ages 4-6): 1,400 JPY

11:30 - 15:00 大人¥5,000 シニア (65歳以上) ¥4,600 お子様 (小学生) ¥2,400 幼児 (4~6歳) ¥1,400

■ Dinner 12/26fri. ~ 1/4sun.

"Year-End and New Year's Dinner Buffet" 年末年始ディナーブッフェ

Enjoy a broad selection of 60 dishes, including roasted beef, nigiri sushi, and a variety of Japanese and Western Osechi New Year's dishes from January 1st to 4th.

120-minute all-you-can-eat

ローストビーフやにぎり寿司をはじめ、1/1~4は和洋 おせちなど約60種のお料理をお楽しみいただけます。

		12/26 fri. 12/29 mon.	12/27 _{sat.} ~28 _{sun.} 12/30 _{tue.} ~1/4 _{sun.}
		17:30-21:00	17:00-21:00
Adult	大 人	7,000 JPY	7,300 JPY
Senior	シニア (65歳以上)	6,200 JPY	6,500 јру
Child	お子様 (小学生)	3,800 JPY	3,800 јру
Young Child	幼 児 (4~6歳)	2,300 ЈРҮ	2,300 ЈРҮ

East Wing 1F



Dining Cafe BELTEMPO ダイニング・カフェ ベルテンポ 6:30 - 21:00 (L.O.20:30) Tel. 03-3237-7114









Drop in to pick up a sandwich or freshly baked bread and pastries straight from our oven for your breakfast and lunch. Our pâtissier's specially crafted cakes and baked sweets will make perfect gifts and souvenirs.

朝食やランチにサンドウィッチやホテルメイドの焼き立てパンはいかがですか。 新春の手土産にもおすすめのパティシエ特製ケーキや 焼き菓子などもご用意しております。



East Wing 1F

bread and sweets Pâtisserie Edmont ブレッド&スウィーツ パティスリー エドモント 8:00 - 19:00

8:00 - 19:00 Tel. 03-3237-7119





New Year's Day Special Lobby Performance Free

元旦限定 新春ロビーイベント(無料)

DAIKAGURA Acrobatic Performance & Lion Dance Featuring: *Maruichi Kikusen Shachu*

Everyone is welcome to join a vibrant and auspicious performance of *DAIKAGURA*, a traditional Japanese acrobatic art using umbrellas and balls, along with the powerful dance of the *Shishimai* (lion dance), wishing happiness in the coming year and wards off evil spirits.

First Performance

Lion Dance / 10:30 am (approximately 10 minutes) Daikagura / 10:40 am (approximately 20 minutes)

Second Performance

Lion Dance / 1:30 pm (approximately 10 minutes) Daikagura / 1:40 pm (approximately 20 minutes)

While you are enjoying breakfast and lunch, the lion dance troupe will parade through the restaurant. Please note that the performance time may fluctuate.





太神楽 曲芸パフォーマンス&獅子舞 出演:丸一菊仙社中

太神楽の、傘や鞠などを使い華やかでおめでたい「曲芸パフォーマンス」と、 一年の幸せを祈り、厄を祓う「獅子舞」の迫力ある舞をご覧ください。

1回目 獅子舞 10:30~(約10分) 曲芸パフォーマンス 10:40~(約20分) 2回目 獅子舞 13:30~(約10分) 曲芸パフォーマンス 13:40~(約20分)

朝食やランチタイムには獅子舞の一行がレストラン店内を練り歩きます。 ※各イベントの時間は前後する場合がございます