



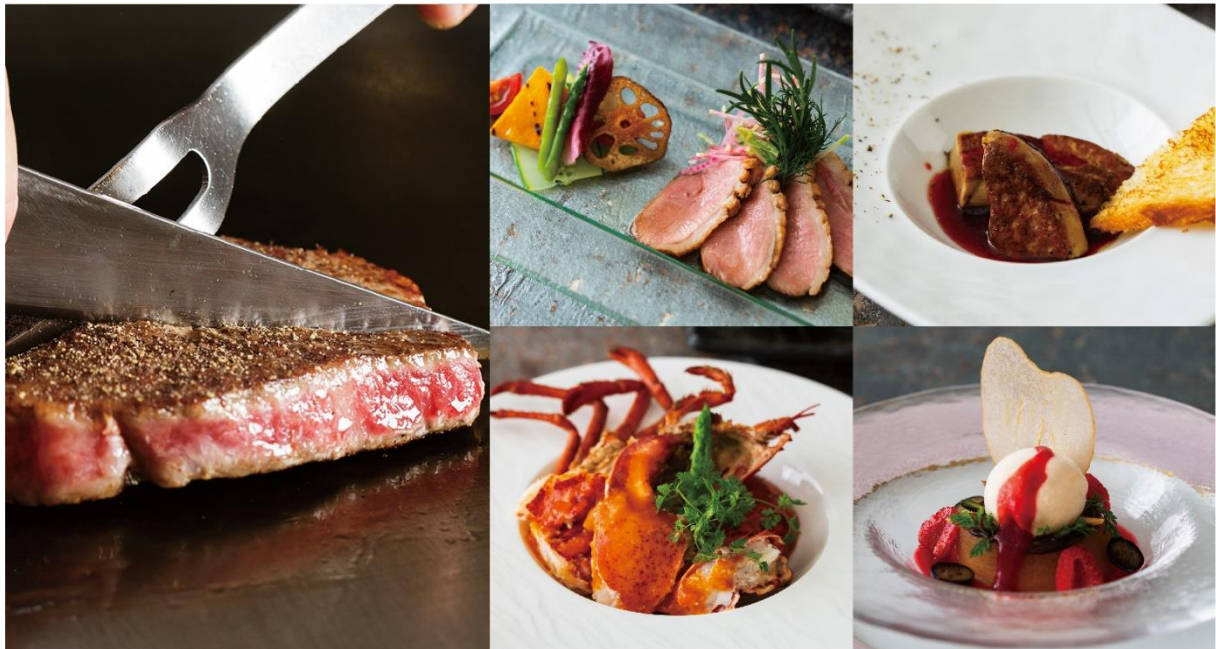
聖夜の大切なひとときをライブ感あふれる鉄板焼カウンターで

鉄板焼「山彦」

## 鉄板焼クリスマスディナーコース

【2020年10月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）の鉄板焼「山彦」では、12月18日（金）～12月25日（金）までの8日間、クリスマスディナーコースを提供いたします。

鮮やかなオードブルで幕を開け、目の前の鉄板で焼き上げるシーフードや黒毛和牛のステーキをご堪能いただける2つの特別コースをご用意。シックで落ち着いた雰囲気の中、大切な人と過ごすクリスマスタイムを演出します。



クリスマスディナーコース／イメージ写真▲

### 鉄板焼「山彦」クリスマスディナーコース 概要

○ 期間 : 2020年12月18日（金）～12月25日（金）

○ 時間 : 17:30～21:30 (L.O.21:00)

○ コース内容 : ■ 煌（きらめき） ¥17,000（サービス料・消費税含む）

フォワグラ、オマール海老、黒毛和牛の鉄板焼をご堪能いただける贅沢なコースです。

[メニュー] 焼帆立貝と雲丹 手巻き風／フォワグラのソテ フランボワーズソース／オマール海老の鉄板焼  
アメリカヌソース／焼野菜／黒毛和牛サーロイン 120g または ファイル 120g /  
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／チョコレートムースのクリスマスツリー／コーヒー または 紅茶

■ 耀（かがやき） ¥14,000（サービス料・消費税含む）

鮑の鉄板焼と黒毛和牛のステーキが味わえる全7品の充実のコースです。

[メニュー] 合鴨のマリネ／鮑の鉄板焼 青のりソース／焼野菜／黒毛和牛サーロイン 120g または ファイル 120g /  
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／タルトタタンのクリスマスリース／コーヒー または 紅茶

◎ご予約・お問合せ（読者） : Tel. 03-3237-1111（代表） 鉄板焼「山彦」まで