

2018 ミステリーナイトディナー

# Mystery Night Dinner

ホテルのシェフ特製ディナーで舌鼓。  
さらに、スペシャルヒントは2つプレゼント。

8/9<sup>木</sup>.10<sup>金</sup>.11<sup>土</sup>.12<sup>日</sup>

第1部 5:00p.m. ~ 6:30p.m.

第2部 7:00p.m. ~ 8:30p.m.

¥5,700 (消費税・サービス料込み)



## ダイニング&バー オーヴェスト

25F

- 前菜五種盛り合わせ
- フェデリーニ ボロネーゼ
- オーストラリア産 サーロイングリル
- ジンジャーソース
- マンゴープリンとレモンハーブゼリー

※ご案内は宴会場「ボラリス」25Fとなる  
場合がございます。



## 中国料理 桂林

2F

- 前菜四種盛り合せ
- 生海苔入りふかひれスープ 淡雪仕立て
- 牛肉と胡瓜黒味噌炒め 蒸しパン挟み
- 小海老と季節野菜入り かんずり炒め
- 真鯛と豆腐の蒸し物 赤葱醬ソースかけ
- 蟹肉入りレタス炒飯
- 又は
- 豚肉と木の子入りあんかけ焼きそば
- デザート



## 日本料理 花むさし

2F

- |    |   |      |                                |
|----|---|------|--------------------------------|
| 先付 | 冷やしトマト茶碗蒸し うに<br>マイクロトマト 叩きオクラ  | 冷煮物  | 冬瓜 南瓜 たこ柔煮<br>小芋 海老ジュレ<br>振り柚子 |
| 前菜 | 鰻巻き玉子 海老芝煮<br>玉蜀黍真丈 枝豆 新丸十蜜煮<br>ペコ玉トマトチーズ焼き<br>ゴーヤとシラスおおか和え 茗荷<br>串 サーモン 胡瓜 黄味板 | 焼物   | サーモン山椒焼き<br>ズッキーニ 酢取茗荷<br>茄子田楽 |
| 造り | 二種盛り合わせ<br>鮪 縹鱈 芽物一式 山葵   | 食事   | 白飯 肉味噌<br>赤出汁 御新香              |
|    |   | デザート | ブラックベリーのプリン                    |

2つの  
スペシャル  
ヒントをGET!

ミステリーナイトディナー  
をご利用いただいた探偵  
の皆様には事件解決の手  
掛かりとなるスペシャルヒ  
ントをプレゼント。ライバ  
ル達を一歩リードしよう!



写真はイメージです。仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。  
店内は全席禁煙となっておりますので、予めご了承ください。(喫煙コーナーを設けております。)  
他の割引との併用は出来かねますので予めご了承ください。

◆ご予約は各レストランまで (受付/ 11:00a.m. ~ 9:00p.m.)

オーヴェスト

03-3980-7695

桂林

03-3980-7726

花むさし

03-3980-7724

繋がりにくい場合は右記番号へおかけください。ホテルメトロポリタン 03-3980-1111 (代表)