

お正月プラン2026
ご夕食メニューのご案内

トップオブヨコハマ 鉄板焼&ダイニング (41F)
＜ダイニング＞

2日目

フォアグラとフレンチトーストのミルフィーユ

サーモンとジャガイモとトリュフのテリーヌ トリュフ香るビネグレット

黒毛和牛の赤ワイン煮込み パートフィロ包み

タラバガニのムニエル セロリラブのピューレ カニのクロケット添えて

近江フィレ肉のグリル モリーユ茸香る茸のマデラソース 温野菜添え

洋梨とキャラメルのミルフィーユ
柚子シャーベット添え

パン

コーヒー

【食物アレルギーをお持ちのお客さまへ】

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法による製造会社等（当社の仕入れ先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止することができません。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。