

和みコース

Nagomi Course ¥16,000

前菜

- ・和風コンソメ
- ・ミックスグリーンサラダ

シーフード

- ・秋鮭と帆立のグリル
- 白味噌のクリームソース

焼き野菜

恵比寿牛ロースステーキ 120g

食事

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・つや姫米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Japanese style consommé
- ・ Mixed green salad

Seafood

- ・ Grilled
- White miso and cream sauce

Grilled vegetables

Grilled Yebisu beef steak 120g

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Tsuyahime rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

Seasonal fruits

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

恵比寿コース

Yebisu Course ¥29,500

前菜

- ・和風コンソメ
- ・かぼちゃの豆乳寄せ
- ・秋鮭とほうれん草の親子和え

フォアグラのグリル

バルサミコとフルーツのソース

ロブスターのグリル

柚子と味噌のソース または
秋の味覚のグリルと酢橘添え

鮑の塩釜焼き 青のりソース

焼き野菜

肉料理

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・赤恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・黒恵比寿牛ロースステーキ 120g

食事

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・つや姫米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Japanese style clear soup
- ・ Pumpkin and soy milk tofu
- ・ Chilled spinach with salmon and salmon roe

Grilled foie gras

with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or
Mushrooms, chestnuts and Sudachi lime

Abalone

A house specialty slowly baked in
it's shell under a salt crust on the grill
with seaweed sauce

Grilled vegetables

Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled "Red Yebisu beef" steak 120g
- ・ Grilled "Black Yebisu beef" steak 120g

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Tsuyahime rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup, pickles

Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13％）を加算させていただきます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

匠コース

Takumi Course ¥46,300

キャビア

Caviar

フォアグラのグリル

Grilled foie gras with balsamic and fruit sauce

バルサミコとフルーツのソース

本鮪とろ炙り

Grilled Tuna

甘鯛の一夜干し

Grilled salted Amadai sea bream

ロブスターのグリル 雲丹のソース

Grilled lobster with Sea urchin sauce

鮑の塩釜焼き 青のりソース

Abalone

A house specialty slowly baked in its shell under a salt crust on the grill with Seaweed sauce.

焼き野菜

Grilled vegetables

肉料理

Beef

下記のメニューより 1品お選びください。

Please select one of the following:

- ・赤恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・黒恵比寿牛ロースステーキ 120g

- ・ Grilled “Red Yebisu beef” steak 120g
- ・ Grilled “Black Yebisu beef” steak 120g

食事

Rice

下記のメニューより 1品お選びください。

Please select one of the following:

- ・ つや姫米の御飯
 - ・ ガーリックライス
 - ・ 海老と梅ちりめんの炒め御飯
- ロブスターの味噌汁、香の物

- ・ Steamed Tsuyahime rice
 - ・ Fried garlic rice
 - ・ Fried rice with dried shrimp and plum
- Lobster miso soup and pickles

季節のフルーツ

Seasonal fruits

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13％）を加算させていただきます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどございましたらスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.