

そよ風コース
Soyokaze Course
¥4,250

鮭真丈の小吸い物
黒胡麻豆乳寄せ
サラダ

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・ヒゲダラと帆立のグリル わわ菜和風餡かけ
- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 120g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 100g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Clear salmon soup
Homemade black sesame tofu
Salad

Please select one of the following:

- ・ Cusk-eel and scallops with baby Chinese cabbage in thick sauce
- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 120g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Seasonal fruits and ice cream
Coffee or tea

せせらぎコース
Seseragi Course
¥5,900

鮭真丈の小吸い物
黒胡麻豆乳寄せ
サラダ

ヒゲダラと帆立のグリル わわ菜和風餡かけ

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 120g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 100g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Clear salmon soup
Homemade black sesame tofu
Salad

Cusk-eel and scallop
with baby Chinese cabbage in thick sauce

Please select one of the following:

- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 120g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Seasonal fruits and ice cream
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.