味わいコース

Ajiwai Course

¥16,850

揚げ茄子の肉味噌掛け 冷やしそうめん サラダ

下記よりシーフードを1品お選びください。 ・ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または 塩麹とオクラのソース

> ・鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター

> > 和牛ロースステーキ 120g または 和牛フィレテーキ 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

Fried eggplant with beef miso Chilled Somen noodles Salad

#### Please select one of the seafoods

Grilled lobster
 with Yuzu miso sauce or Koji and okra sauce
 Grilled abalone
 with Seaweed sauce or Garlic butter

Grilled Japanese Wagyu beef steak 120g or Grilled Japanese Wagyu 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 with additional ¥750.)

Fruit 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.

# 味わいコース

# Ajiwai Course ¥23,000

#### 前菜

- 和風コンソメ
- ・揚げ茄子の肉味噌掛け
- ・太刀魚と小芋のずんだ和え

# シーフード

# 下記のメニューより1品お選びください。

- ・ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または 塩麹とオクラのソース
- ・鮑のグリル青のりソース または ガーリックバター

#### 焼き野菜

#### 肉料理

#### 下記のメニューより <u>1 品</u>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。

- ・神子原米の御飯
- ・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
- · Fried eggplant with beef miso
- · Chilled hairtail and taro with edamame sauce

#### Seafood

### Please select one of the following:

- Grilled lobster with Yuzu miso sauce or Koji and okra sauce
- Grilled abalone
   with Seaweed sauce or Garlic butter

# 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 Mikohara rice
- · Fried garlic rice
- · Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

Seasonal fruits Coffee or tea