味わいコース

Ajiwai Course ¥16,850

白胡麻の抹茶寄せ 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 生姜と葱のソース

・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

White sesame tofu with matcha Chilled Somen noodles Salad

Please select one of the seafoods

• Grilled lobster
with Yuzu miso sauce or Ginger and green 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
- ・はす芋と鯵の酢の物
- ・焼き茄子と白胡麻の抹茶寄せ

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 生姜と葱の餡掛けソース
- ・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

夏のフルーツ コーヒー または 紅茶

Appetizers

- · Japanese style clear soup
- Vinegared taro stem and Japanese horse mackerel
- · Grilled eggplant,matcha and white sesame tofu

Seafood

Please select one of the following:

- Grilled lobster with Yuzu miso sauce or Ginger and green onion thick 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 Tsuyahime rice
- Fried garlic rice
- · Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

Seasonal fruits Coffee or tea