

# 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

- ・ブリの酒粕味噌漬

## 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

- ・ Japanese amberjack marinated with sake kasu miso

## 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
- ・菜の花とズワイガニのお浸し
- ・鯛の昆布ㄨ 胡麻酢掛け

## 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  
下仁田ネギの和風餡掛け

## 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。

- ・恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・恵比寿牛フィレステーキ 100g

## 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
- ・ Canola flower and snow crab in Japanese broth
- ・ Kelp wrapped sea bream with sesame vinegar

## Grilled foie gras

with balsamic and fruit sauce

## Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or Shimonita green onion with  
Japanese thick sauce

## 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 Yebisu beef steak 120g
- ・ Grilled Yebisu beef tenderloin steak 100g

## 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

焼きタラバ蟹

Grilled Taraba crab

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:**

- ・恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・恵比寿牛フィレステーキ 100g

- ・ Grilled Yebisu beef steak 120g
- ・ Grilled Yebisu beef tenderloin steak 100g

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.