

彩りコース

Irodori Course ¥18,000

前菜

- ・和風コンソメ
- ・菜の花とズワイガニのお浸し
- ・鯛の昆布め 胡麻酢掛け

Appetizers

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

焼き野菜

Grilled vegetables

恵比寿牛ロースステーキ 160g

Grilled Yebisu beef steak 160g

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

Rice

Please select one of the following:

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

Miso soup and pickles

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

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.