

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

- ・寒平目と帆立のグリル レモンバターソース

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

- ・ Flounder and scallop with lemon butter sauce

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
- ・菜の花とのれそれぞれのお浸し
- ・梅肉豆乳寄せ

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
塩昆布焼き

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 baby conger eel in Japanese broth
- ・ Homemade plum tofu

Grilled foie gras

with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or salted kelp

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.