

# アラカルト

A La Carte

## 前菜 Appetizer

ミックスグリーンサラダ Mixed green salad	¥700
トマトとプロシュートのサラダ Tomato and prosciutto salad	¥850
フォアグラのグリル Grilled foie gras	¥3,550

## 魚介類 Seafood

帆立のグリル 醤油麴ソース Grilled scallop with soy sauce and butter sauce	¥2,050
寒平目と帆立のグリル レモンバターソース Flounder and scallop with lemon butter sauce	¥2,050
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 Grilled lobster with Yuzu miso sauce or salted kelp	¥9,300
鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター Grilled abalone with Seaweed sauce or Garlic butter	¥9,300

## 焼野菜 Grilled Vegetables

玉ねぎ Onion	¥450
じゃがいも Potato	¥450
椎茸 Mushroom	¥550
焼き野菜三種 Grilled vegetables	¥1,200

## 特選牛 Grilled beef steak

お好みのポーションをお申しつけください。Please select your preferred portion size.

オーストラリア産牛サーロイン Grilled Australian beef sirloin steak	100g/¥2,300
オーストラリア産牛フィレ Grilled Australian beef tenderloin steak	100g/¥3,050
黒恵比寿牛ロース Black Yebisu beef steak	100g/¥9,500
赤恵比寿牛ロース Red Yebisu beef steak	100g/¥9,500
黒恵比寿牛フィレ Black Yebisu beef tenderloin steak	100g/¥10,800

## お食事 Rice

ガーリックライス、味噌汁と香の物 Fried garlic rice, miso soup and pickles	¥1,700
海老と梅ちりめんの炒め御飯、味噌汁と香の物 Fried rice with dried shrimp and plum, miso soup and pickles	¥1,700
つや姫米の御飯、味噌汁と香の物 Steamed Tsuyahime rice, miso soup and pickles	¥900
オムライス Omelette rice	¥2,500

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.