

# 彩りコース

Irodori Course ¥18,000

## 前菜

- ・和風コンソメ
- ・うるいと蛤のお浸し
- ・新筍と金目鯛の木の芽味噌掛け

## Appetizers

- ・ Japanese style clear soup
- ・ Hosta mountain vegetable and clam in Japanese broth
- ・ Bamboo shoots and red seabream with kinome miso

## 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

## Rice

**Please select one of the following:**

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

味噌汁、香の物

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.