

そよ風コース
Soyokaze Course
¥4,250

冷やしそうめん
茄子と海老のずんだ和え
サラダ

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・スズキと帆立のグリル 塩レモンソース
- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 120g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 100g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Chilled Somen noodles
Eggplant and shrimp with edamame beans
Salad

Please select one of the following:

- ・ Sea bass and scallops with savory lemon sauce
- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 120g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and
plum is available at an additional ¥750.)

Seasonal fruits and ice cream
Coffee or tea

せせらぎコース
Seseragi Course
¥5,900

冷やしそうめん
茄子と海老のずんだ和え
サラダ

スズキと帆立のグリル 塩レモンソース

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 120g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 100g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Chilled Somen noodles
Eggplant and shrimp with edamame beans
Salad

Sea bass and scallops with savory lemon sauce

Please select one of the following:

- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 120g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and
plum is available at an additional ¥750.)

Seasonal fruits and ice cream
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.

和牛ランチコース **木漏れ日**
Japanese Wagyu Beef Lunch Course
Komorebi
¥8,450

冷やしそうめん
茄子の冷やし煮物
サラダ

恵比寿牛ロースステーキ 120g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

フルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Chilled Somen noodles
Chilled eggplant
Salad

Grilled Yebisu beef steak 120g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp
and plum is available with additional ¥750.)

Fruit with ice cream
Coffee or tea

和牛ランチコース **陽だまり**
Japanese Wagyu Beef Lunch Course
Hidamari
¥10,150

冷やしそうめん
茄子の冷やし煮物
サラダ

太刀魚と帆立のグリル トマトとチーズのソース

恵比寿牛ロースステーキ 120g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは
海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

フルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Chilled Somen noodles
Chilled eggplant
Salad

Grilled hairtail and scallop with tomato cheese sauce

Grilled Yebisu beef steak 120g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp
and plum is available with additional ¥750.)

Fruit with ice cream
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

味わいコース
Ajiwai Course
¥18,500

冷やしそうめん
茄子の冷やし煮物
サラダ

下記よりシーフードを 1品お選びください。

・ロブスターのグリル
柚子と味噌のソース または オクラソース

・鮑のグリル
青のりソース または ガーリックバター

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

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物
(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは海老と梅ちりめんの炒め御飯ご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム
コーヒー または 紅茶

Chilled Somen noodles
Chilled eggplant
Salad

Please select one of the seafoods

・Grilled lobster
with Yuzu miso sauce or okra sauce

・ Grilled abalone
with Seaweed sauce or Garlic butter

Grilled Yebisu beef steak 120g or Yebisu beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles
(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available with additional ¥750.)

Fruit and ice cream
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.