

そよ風コース  
Soyokaze Course  
¥4,250

鯛真丈の小吸い物  
茄子の菊花和え  
サラダ

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・ 太刀魚と蓮根餅の木の子餡掛け
- ・ 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

Clear sea bream soup  
Eggplant with chrysanthemum  
Salad

Please select one of the following:

- ・ Grilled hairtail and lotus root with Japanese mushroom thick 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

鯛真丈の小吸い物  
茄子の菊花和え  
サラダ

太刀魚と蓮根餅の木の子餡掛け

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

Clear sea bream soup  
Eggplant with chrysanthemum  
Salad

Grilled hairtail and lotus root with Japanese mushroom thick 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

鯛真丈の小吸い物

茄子の菊花和え

サラダ

恵比寿牛ロースステーキ 120g

(お肉の追加は 100 g 5,000 円で承ります。)

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

Clear sea bream soup

Eggplant with chrysanthemum

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

鯛真丈の小吸い物

茄子の菊花和え

サラダ

太刀魚と蓮根餅の木の子餡掛け

恵比寿牛ロースステーキ 120g

(お肉の追加は 100 g 5,000 円で承ります。)

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

Clear sea bream soup

Eggplant with chrysanthemum

Salad

Grilled hairtail and lotus root with Japanese  
mushroom thick 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

鯛真丈の小吸い物  
茄子の菊花和え  
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 ガーリックオイル

・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

Clear sea bream soup  
Eggplant with chrysanthemum  
Salad

**Please select one of the seafoods**

・Grilled lobster  
with Yuzu miso sauce or Garlic oil

・ 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.