# 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

・鰤の幽庵焼きと帆立のチーズ焼き

### 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 <u>1 品</u>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
- · Mixed green salad

#### Seafood

· Grilled yellowtail and scallops with cheese

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

# 雅コース

## Miyabi Course ¥16,000

## 前菜

- ・和風コンソメ
- ・ミックスグリーンサラダ

## 焼き野菜

恵比寿牛ロースステーキ 150g

## 食事

下記のメニューより <u>1 品</u>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
- · Mixed green salad

Grilled vegetables

Grilled Yebisu beef steak 150g

#### Rice

## Please select one of the following:

- · Steamed Tsuyahime rice
- · Fried garlic rice
- Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup and pickles

# 味わいコース

## Ajiwai Course ¥23,000

## 前菜

- 和風コンソメ
- ズワイガニと菜の花のお浸し
- ・寒平目の昆布締め胡麻酢ジュレ掛け

#### シーフード

## 下記のメニューより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 下仁田葱のソース
- ・鮑のグリル青のりソース または ガーリックバター

#### 焼き野菜

#### 肉料理

## 下記のメニューより <u>1 品</u>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
- · Snow crab and canola flower with dashi broth
- Kelp-wrapped flounder with sesame vinegar sauce

#### Seafood

## Please select one of the following:

- Grilled lobster with
   Yuzu miso sauce or Shimonita green onion sauce
- Grilled abalone
   with seaweed sauce or garlic butter

## 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 and pickles

# 恵比寿コース

## Yebisu Course ¥29,500

### 前菜

- ・和風コンソメ
- ・ズワイガニと菜の花のお浸し
- ・寒平目の昆布締め胡麻酢ジュレ掛け

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 下仁田葱のソース

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 <u>1 品</u>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
- · Snow crab and canola flower with dashi broth
- Kelp-wrapped flounder with sesame vinegar sauce

Grilled foie gras
with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or Shimonita green onion sauce

#### **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