

そよ風コース
Soyokaze Course
¥4,250

鯛真丈の小吸い物
海老と菜の花のお浸し
サラダ

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・ 鯛の幽庵焼きと帆立のチーズ焼き
- ・ 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

Clear sea bream soup
Shrimp and canola flower with dashi broth
Salad

Please select one of the following:

- ・ Grilled yellowtail and scallops with cheese
- ・ 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
海老と菜の花のお浸し
サラダ

鯛の幽庵焼きと帆立のチーズ焼き

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

Clear sea bream soup
Shrimp and canola flower with dashi broth
Salad

Grilled yellowtail and scallops with cheese

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
海老と菜の花のお浸し
サラダ

恵比寿牛ロースステーキ 120g
(お肉の追加は 100g 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
Shrimp and canola flower with dashi broth
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.)

Fruits 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
海老と菜の花のお浸し
サラダ

鯛の幽庵焼きと帆立のチーズ焼き

恵比寿牛ロースステーキ 120g
(お肉の追加は 100g 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
Shrimp and canola flower with dashi broth
Salad

Grilled yellowtail and scallops with cheese

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.)

Fruits 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
海老と菜の花のお浸し
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 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

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
Shrimp and canola flower with dashi broth
Salad

Please select one of the seafoods

・Grilled lobster
with yuzu miso sauce or Shimonita green onion 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.)

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.