和みコース

Nagomi Course ¥19,900

前菜 秋の彩野菜 サラダ仕立て 和風ビーフコンソメ 柚子の香り

Appetizers Mixed green salad Japanese style beef consomme soup

シーフード 秋鮭と帆立のグリル ほうれん草と南瓜のクリームソース

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 Grilled autumn salmon and scallops with spinach and pumpkin cream sauce

Grilled vegetables

Grilled Yebisu beef steak 120g

### Rice

Seafood

Please select one of the following: Steamed Tsuyahime rice Fried garlic rice Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup and pickles

Seasonal fruits Coffee or tea

雅コース

Miyabi Course ¥19,900

前菜 秋の彩野菜 サラダ仕立て 和風ビーフコンソメ 柚子の香り

Appetizers Mixed green salad Japanese style beef consomme soup

焼き野菜

恵比寿牛ロースステーキ 150g

Grilled vegetables

Grilled Yebisu beef steak 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 Rice Please select <u>one</u> of the following: Steamed Tsuyahime rice Fried garlic rice Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup and pickles

Seasonal fruits Coffee or tea

味わいコース

Ajiwai Course ¥28,600

# 前菜 秋茄子と白胡麻の抹茶寄せ 菊花と太刀魚の南蛮漬け 和風ビーフコンソメ

#### シーフード

**下記のメニューより<u>1品</u>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 フレッシュトマトとガーリックのソース

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<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 Homemade white sesame and matcha tofu Hairtail in Nanban sweet vinegar sauce with chrysanthemum Japanese style beef consomme soup

Seafood Please select <u>one</u> of the following: Grilled lobster with Yuzu miso sauce or Fresh tomato and garlic sauce

Grilled abalone with Seaweed sauce or Garlic butter

Grilled vegetables

# Beef **Please select <u>one</u> of the following:** Grilled Yebisu beef steak 120g Grilled Yebisu beef tenderloin steak 100g

Rice Please select <u>one</u> of the following: Steamed Tsuyahime rice Fried garlic rice Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup and pickles

Seasonal fruits Coffee or tea

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。 \* All prices are inclusive of tax and service charge.

恵比寿コース

Yebisu Course ¥36,700

前菜 秋茄子と白胡麻の抹茶寄せ 菊花と太刀魚の南蛮漬け 和風ビーフコンソメ

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 フレッシュトマトとガーリックのソース

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 (追加料金7,000円にて、飛騨牛にご変更いただけます。)

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 Homemade white sesame and matcha tofu Hairtail in Nanban sweet vinegar sauce with chrysanthemum Japanese style beef consomme soup

Grilled foie gras with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or fresh tomato and garlic 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 <u>one</u> of the following: Grilled Yebisu beef steak 120g Grilled Yebisu beef tenderloin steak 100g (Saga beef is available with ¥7,000)

Rice Please select <u>one</u> of the following: Steamed Tsuyahime rice Fried garlic rice Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup, pickles

Seasonal fruit Coffee or tea