和みコース

Nagomi Course ¥22,000

Appetizers

Mixed autumn Vegetables salad Yebisu style beef consomme soup

前菜

秋の彩り野菜 サラダ仕立て 恵比寿風ビーフコンソメ

Seafood

Grilled Amadai seabream and scallop with mushroom and cheese sauce

シーフード

甘鯛の若狭焼きと帆立のグリル 茸とチーズのソース

Grilled autumn vegetables

秋の焼き野菜

Grilled Yebisu beef steak 120g

恵比寿牛ロースステーキ 120g

Rice

Please select <u>one</u> of the following:

Steamed rice
Fried garlic rice

Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

食事

下記のメニューより1品お選びください。

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

Seasonal fruits Coffee or tea

季節のフルーツ コーヒー または 紅茶

雅コース

Miyabi Course ¥19,900

_	,.	
Ħ	Ш	菜

秋の彩り野菜 サラダ仕立て 恵比寿風ビーフコンソメ

Appetizers

Mixed autumn Vegetables salad Yebisu style beef consomme soup

秋の焼き野菜

恵比寿牛ロースステーキ 180g

Grilled autumn vegetables

Grilled Yebisu beef steak 180g

合重

下記のメニューより <u>1 品</u>お選びください。 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 Rice

Please select one of the following:

Steamed rice

Fried garlic rice

Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

季節のフルーツ コーヒー または 紅茶

Seasonal fruits Coffee or tea

味わいコース

Ajiwai Course ¥31,000

前菜

織部豆腐と才巻海老 銀杏添え 秋鮭と菊花の親子和え 恵比寿風ビーフコンソメ

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 柚子と西京味噌のソースまたは

黄の和風餡かけ

鮑のグリル

青のりソース または ガーリックバター

秋の焼き野菜

和牛 食べ比べ

恵比寿牛ロースステーキ 6og

恵比寿牛フィレステーキ 50g

食事

下記のメニューより1品お選びください。

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

Oribe tofu and Japanese tiger prawn with gingko

Autumn salmon, chrysanthemum, and salmon roe

with Japanese broth

Yebisu style beef consomme soup

Seafood

Please select one of the following:

Grilled lobster with

Yuzu saikyo miso sauce or

Mushroom in Japanese thick sauce

Grilled abalone with

Seaweed sauce or Garlic butter

Grilled autumn vegetables

Comparing two cuts of wagyu steak

Grilled Yebisu beef steak 6og

Grilled Yebisu beef tenderloin steak 50g

Rice

Please select one of the following:

Steamed rice

Fried garlic rice

Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

Seasonal fruits

Coffee or tea

恵比寿コース

Yebisu Course ¥38,000

前菜

織部豆腐と才巻海老 銀杏添え 秋鮭と菊花の親子和え 恵比寿風ビーフコンソメ

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 柚子と西京味噌のソース または 茸の和風餡かけ

鮑の塩釜焼き 青のりソース

秋の焼き野菜

肉料理

下記のメニューより 1品お選びください。 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。 御飯 ガーリックライス 海老と梅ちりめんの炒め御飯

季節のフルーツ コーヒー または 紅茶

味噌汁、香の物

Appetizers

Oribe tofu and Japanese tiger prawn with gingko
Autumn salmon, chrysanthemum, and salmon roe
with Japanese broth
Yebisu style beef consomme soup

Grilled foie gras
with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with
Yuzu saikyo miso sauce or
Mushroom in Japanese thick sauce

Abalone

A house specialty slowly baked in it's shell under a salt crust on the grill with seaweed sauce

Grilled autumn 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 rice Fried garlic rice Fried rice with dried shrimp and plum Miso soup, pickles

Seasonal fruit Coffee or tea