

桜尾ディナーコース

SAKURAO DISTILLERY Dinner Course ¥30,000

フォアグラの醤油ソースに無花果と生ハムを添えて
Grilled foie gras with soy sauce and fig with prosciutto

帆立貝のグリル 秋のキノコとチーズのソース 甘鯛の若狭焼 酢橘の香り
Grilled scallop with autumn mushroom and cheese sauce
Tilefish Wakasa-yaki with citrus sudachi

活鮑の柔らかステーキ たっぶりの葱と香草バター風味
Grilled scallop with green onion and herb butter sauce

特撰恵比寿牛フィレとロースの食べ比べ 広島海藻塩と共に
Grilled Yebisu wagyu beef tenderloin steak and sirloin steak with Hiroshima seaweed salt
秋の焼き野菜
Grilled autumn vegetables

ガーリックライス又は干し海老と梅ちりめんの炒め御飯
Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum
味噌汁 香の物
Miso soup and pickles

小さなパンケーキとクレミアソフト 桜尾ウイスキーとメープルのソース
Mini Pancakes and CREMIA soft-serve with Sakurao whiskey and maple sauce

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

※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.

桜尾ペアリングディナーコース

SAKURAO DISTILLERY Pairing Dinner Course ¥35,000

フォアグラの醤油ソースに無花果と生ハムを添えて
Grilled foie gras with soy sauce and fig with prosciutto

桜尾プライベートボトル / ハイボール

SAKURAO bottled exclusively for The Westin Tokyo / Highball

帆立貝のグリル 秋のキノコとチーズのソース 甘鯛の若狭焼 酢橘の香り
Grilled scallop with autumn mushroom and cheese sauce
Tilefish Wakasa-yaki with citrus sudachi

戸河内シングルモルト / トワイスアップ

Togouchi Single Malt / Twice up

活鮑の柔らかステーキ たっぷりの葱と香草バター風味
Grilled scallop with green onion and herb butter sauce

戸河内カスクストレングス / ロック or ミスト

Togouchi Cask Strength / On the Rocks or Mist

特撰恵比寿牛フィレとロースの食べ比べ 広島海藻塩と共に

Grilled Yebisu wagyu beef tenderloin steak and sirloin steak with Hiroshima seaweed salt
秋の焼き野菜

Grilled autumn vegetables

戸河内バーボンピート / ストレート or ロック or ソーダ

Togouchi Bourbon Peat / Straight up or On the Rocks or Soda

ガーリックライス又は干し海老と梅ちりめんの炒め御飯
Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum
味噌汁 香の物
Miso soup and pickles

小さなパンケーキとクレミアソフト 桜尾ウイスキーとメープルのソース

Mini Pancakes and CREMIA soft-serve with Sakurao whiskey and maple sauce

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

※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.