

味わいコース

Ajiwai Course

¥23,000

前菜

- ・和風コンソメ
- ・新筍と落の冷やし煮物
- ・初鰹の焼き物

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
和風しょうが餡掛け
- ・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

恵比寿牛ステーキ

食事

下記のメニューより1品お選びください。

- ・神子原米の御飯
- ・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
- ・ Boiled bamboo shoot and butterbur
- ・ Grilled spring bonito

Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster
with Yuzu Miso sauce or
Ginger thick sauce
- ・ Grilled abalone
with sea weed sauce or garlic butter

Grilled vegetables

Beef

Grilled “Yebisu beef” steak

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
 - ・ Fried garlic rice
 - ・ Fried rice with dried shrimp and plum
- Miso soup, pickles.

Seasonal fruit

Coffee or tea