

ディナーコース
Dinner Course

味わいコース
Ajiwai Course
¥23,000

前菜

和風コンソメ、浅利と三つ葉のお浸し、生湯葉と桜海老のジュレ掛け

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, Chilled simmered Mitsuba and short neck clam
Soy milk skin and shrimp with soy sauce jelly

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