

## ディナーコース Dinner Course

---

- ・和みコース Nagomi Course
- ・彩りコース Irodori Course
- ・味わいコース Ajiwai Course
- ・恵比寿コース Yebisu Course
- ・匠コース Takumi Course

ディナーコース  
Dinner Course

和みコース  
Nagomi Course

¥14,350

前菜

和風コンソメ、ミックスグリーンサラダ

シーフード

帆立のグリルバターソース

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。  
黒恵比寿牛ロースステーキ／和牛フィレスステーキ

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, Mixed green salad

Seafood

Grilled sea scallop and spanish mackerel with butter sauce

Grilled vegetables

Beef

Please select one of the following:  
Grilled "Black Yebisu beef" steak / Grilled Japanese Wagyu beef tenderloin 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

ディナーコース  
Dinner Course

彩りコース  
Irodori Course  
¥18,000

前菜

和風コンソメ、新筍と蕨の冷やし煮物、初鯉の焼き物

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

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

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、新筍と落の冷やし煮物、初鯉の焼き物

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 青のリソース 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

ディナーコース  
Dinner Course

恵比寿コース  
Yebisu Course  
¥29,500

前菜

和風コンソメ、新筍と蕨の冷やし煮物、初鰹の焼き物

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 和風しょうが餡掛け

鮑の塩釜焼き 青のリソース

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

Grilled foie-gras with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or Ginger thick sauce

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

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

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

鉄板焼  
恵比寿  
YEBISU

ディナーコース  
Dinner Course

匠コース  
Takumi Course  
¥46,300

キャビア

本鮪とろ炙り

タラバ蟹のグリル

ロブスターのグリル 雲丹のソース

鮑の塩釜焼き

焼き野菜

肉料理

恵比寿牛ステーキ

食事

フォアグラ丼

伊勢海老椀、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Caviar

Grilled Tuna

Grilled Taraba crab

Grilled lobster with sea urchin sauce

Abalone

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

Grilled vegetables

Beef

Grilled "Yebisu beef" steak

Rice

Foie gras bowl

Ise lobster Miso soup and pickles

Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.