

平日限定 恵比寿ランチセット

Yebisu Weekday Lunch Set Menu

恵比寿ハンバーグ

Yebisu Style Hamburg Steak

¥3,800

数量限定

サラダ

(追加料金 1,350 円にて、焼き帆立のサラダにご変更いただけます。)

和牛のハンバーグ

デミグラスソース または おろしポン酢

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Salad

(Salad with grilled scallop is available at an additional ¥1,350.)

Japanese Wagyu Hamburg steak

Demi-glace sauce or Ponzu vinegar

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles

(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Ice cream

Coffee or tea

恵比寿風すき焼き

Yebisu Style Sukiyaki

¥4,250

数量限定

鉄板焼きの牛肉や野菜、豆腐などをすき焼き風味のソースで。

Enjoy beef, vegetables and tofu grilled on Teppan plate with Sukiyaki sauce.

サラダ

(追加料金 1,350 円にて、焼き帆立のサラダにご変更いただけます。)

牛肉

焼き野菜、豆腐

ご飯、味噌汁、香の物

(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Salad

(Salad with grilled scallop is available at an additional ¥1,350.)

Beef

Grilled vegetables and tofu

Steamed rice, miso soup and pickles

(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Ice cream

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。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

平日限定 恵比寿ランチセット

Yebisu Weekday Lunch Set Menu

ステーキランチ

Steak Lunch

¥3,800

サラダ

(追加料金 1,350 円にて、焼き帆立のサラダにご変更いただけます。)

下記のメニューより 1 品お選びください。

- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 120g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 100g
- ・ラム肉のグリル
- ・オーストラリア産牛サーロインステーキとラム肉の食べ比べ
- ・オーストラリア産牛フィレステーキとラム肉の食べ比べ

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Salad

(Salad with grilled scallop is available at an additional ¥1,350.)

Please select one of the following:

- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 120g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 100g
- ・ Grilled lamb
- ・ Grilled Australian beef sirloin steak and lamb
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak and lamb

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles

(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Ice cream

Coffee or tea

恵セット

Megumi Set

¥5,500

サラダ

(追加料金 1,350 円にて、焼き帆立のサラダにご変更いただけます。)

和牛ロースステーキ 120g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

(追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)

アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Salad

(Salad with grilled scallop is available at an additional ¥1,350.)

Grilled Japanese Wagyu beef steak 120g

Grilled vegetables

Steamed rice, miso soup and pickles

(Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)

Ice cream

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。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

Wellness Lunch ¥5,800

ご注文のお客様にはグラスワイン、又はソフトドリンクを一杯サービスいたします。

One complimentary glass of wine or soft drink will be offered with this menu.

前菜	Appetizer
肉料理 和牛ロースステーキ 100g	Beef Grilled Japanese Wagyu beef steak 100g
焼き野菜	Grilled vegetables
お食事 ご飯、味噌汁、香の物 (追加料金 750 円にて、ガーリックライスまたは 海老と梅ちりめんの炒め御飯にご変更いただけます。)	Rice Steamed rice, miso soup and pickles (Fried garlic rice or fried rice with dried shrimp and plum is available at an additional ¥750.)
アイスクリーム コーヒーまたは紅茶	Ice cream Coffee or tea

Star Privilege (スタープリビレッジ) Starwood Preferred Guest (スターウッド・プリファード・ゲスト)
および各種割引の対象外メニューとなります

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。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.