

# 味わいコース

Ajiwai Course ¥23,000

## 前菜

- ・和風コンソメ
- ・蟹と白菜のお浸し
- ・本ししゃもの焼き物

## 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  
和風おろしかけ
- ・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

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・赤恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・黒恵比寿牛ロースステーキ 120g

## 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 consommé
- ・ Chilled crab with Chinese cabbage
- ・ Grilled Shisyamo fish

## Seafood

Please select **one** of the following:

- ・ Grilled lobster with  
Yuzu miso sauce or  
Daikon radish puree
- ・ Grilled abalone  
with Seaweed sauce or Garlic butter

## Grilled vegetables

## Beef

Please select **one** of the following:

- ・ Grilled "Red Yebisu beef" steak 120g
- ・ Grilled "Black Yebisu beef" steak 120g

## Rice

Please select **one** of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup and pickles

## Seasonal fruits

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.