

味わいコース

Ajiwai Course

¥16,850

白菜と海老のお浸し
鮭真丈のお吸い物
サラダ

下記よりシーフードを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

黒恵比寿牛ロースステーキ 120g

または

和牛フィレステーキ 100g

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ご変更いただけます。)

季節のフルーツ、アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Chilled Chinese cabbage and shrimp

Clear salmon soup

Salad

Please select one of the seafoods

・Grilled lobster

with Yuzu miso sauce or Daikon radish puree

・ Grilled abalone

with Seaweed sauce or Garlic butter

Grilled "Black Yebisu Beef" steak 120g

or

Grilled japanese wagyu beef tenderloin steak 100g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles

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

Fruit and 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.