

# 味わいコース

Ajiwai Course ¥23,000

## 前菜

- ・和風コンソメ
- ・焼霜金目鯛と法蓮草の土佐酢ジュレ掛け
- ・黒胡麻の豆乳寄せ

## 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  
みぞれ餡かけソース
- ・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
- ・ Grilled alfonsino fish and chilled spinach with vinegar jelly sauce
- ・ Black sesame tofu

## Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster with Yuzu miso sauce or Turnip thick sauce
- ・ 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.