

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

- ・帆立と鱸のグリル 麦とろ添え

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。

- ・黒恵比寿ロースステーキ 120g
- ・和牛フィレスステーキ 100g

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
- ・ Mixed green salad

Seafood

- ・ Grilled scallop and seabass with grated yam

Grilled vegetables

Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled "Black Yebisu beef" steak 120g
- ・ Grilled Japanese Wagyu beef tenderloin steak 100g

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.

恵比寿コース

Yebisu Course ¥29,500

前菜

- ・和風コンソメ
- ・白胡麻の抹茶寄せと焼茄子
- ・太刀魚とはす芋の酢の物

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
梅の和風餡掛け

鮑の塩釜焼き 青のりソース

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。

- ・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
- ・ White sesame tofu with matcha and grilled eggplant
- ・ Marinated hairtail fish and pickled rhubarb

Grilled foie gras

with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu miso sauce or
Pum sauce

Abalone

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

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.

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

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

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 its shell under a salt crust on the grill with seaweed sauce.

Grilled vegetables

Beef

Please select one of the following:

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

Rice

Foie gras rice bowl

Ise lobster 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.