

## 味わいコース

### Ajiwai Course

¥23,000

#### 前菜

- ・和風コンソメ
- ・梅肉豆乳寄せと菜の花のお浸し
- ・寒干大根と大豆の旨煮

#### 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  
ポン酢バターソース
- ・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
- ・黒恵比寿牛

#### 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 clear soup
- ・ Soymilk and plum dumpling with chilled marinated Nanohana
- ・ Simmered soy and radish

#### Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or butter and Ponzu sauce
- ・ Grilled abalone with sea weed sauce or garlic butter

#### Grilled vegetables

#### Beef

Please select one of the following:

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

#### Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
  - ・ Fried garlic rice
  - ・ Fried rice with dried shrimp and plum
- Miso soup, pickles.

#### Seasonal fruit

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。  
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。  
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。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.  
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

鉄板焼  
恵比寿  
YEBISU