

アラカルト

A la Carte

サラダ Salad

- ・ ミックスグリーンサラダ Mixed green salad ¥700
- ・ トマトとプロシュートのサラダ Tomato and prosciutto salad ¥850

前菜 Appetizers

- ・ 前菜三種盛り合わせ Assorted appetizers ¥2,050

鉄板焼の前菜 Teppanyaki Appetizers

- ・ フォアグラのグリル バルサミコとフルーツのソース
Grilled foie gras with balsamic and fruit sauce
 - ・ 本鮪とろ炙り Grilled tuna fillet
- ¥3,550
¥3,850

魚介類 Seafood

- ・ 帆立のグリル 醤油麹ソース
Grilled scallop with soy sauce and butter sauce ¥2,050
- ・ 糸揚げ鯛のグリル 葱ソース
Grilled flounder with green onion sauce ¥2,050
- ・ ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または わわ菜の餡かけソース
Grilled lobster with Yuzu miso sauce or Chinese cabbage thick sauce ¥9,300
- ・ 鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター
Grilled abalone with seaweed sauce or garlic butter ¥9,300

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.

特選牛 Grilled Beef Steak

お好みのポーションをお申しつけください。 Please select your preferred portion size.

- 和牛フィレ Japanese Wagyu beef tenderloin steak 100g/¥8,300
- 黒恵比寿牛ロース “Black Yebisu beef” steak 100g/¥9,500
- 黒恵比寿牛フィレ “Black Yebisu beef” tenderloin steak 100g/¥10,800
- 赤恵比寿牛ロース “Red Yebisu beef” steak 100g/¥9,500
- 赤恵比寿牛フィレ “Red Yebisu beef” tenderloin steak 100g/¥10,800
- 近江牛ロース Omi beef steak 100g/¥16,000

焼き野菜 Grilled Vegetables

- 玉ねぎ Onion ¥450
- じゃがいも Potato ¥450
- 椎茸 Mushroom ¥550
- 焼き野菜三種 Grilled vegetables ¥800

お食事 Rice

- ガーリックライス、味噌汁と香の物
Fried garlic rice, miso soup and pickles ¥1,700
- 海老と梅ちりめんの炒め御飯、味噌汁と香の物
Fried rice with dried shrimp and plum, miso soup and pickles ¥1,700
- 神子原米の御飯、味噌汁と香の物
Steamed Mikohara rice, miso soup and pickles ¥900
- オムライス
Omelette rice ¥2,500

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.