

## 味わいコース

### Ajiwai Course

¥20,250

#### 前菜

- ・春野菜の味噌ドレッシング和え
- ・金目鯛とピース豆腐のジュレ掛け
- ・和風コンソメ

#### シーフード

- ・ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース  
または 桜塩添え

#### 肉料理

下記のメニューより1品お選びください

- ・和牛ロースステーキ 150g
- ・和牛フィレスステーキ 120g

焼き野菜

#### 食事

下記のメニューより1品お選びください

- ・神子原米（白飯）
  - ・ガーリックライス
  - ・海老と梅ちりめんの炒め御飯
- ※すべてに味噌汁と香の物が付きます

フルーツ

コーヒー または 紅茶

#### Appetizers

- ・ Spring vegetables with Miso dressing
- ・ Alfonsino and green peas dumpling with jelly
- ・ Japanese style clear soup

#### Seafood

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or cherry blossom flavor salt

#### Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled Japanese Wagyu beef steak 150g
- ・ Grilled Japanese Wagyu beef tenderloin steak 120g

Grilled vegetables

#### Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

All rice dishes come with Miso soup and pickles.

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.