

## 恵比寿コース Yebisu Course

¥29,500

### 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

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 桜塩添え

鮑の塩釜焼き 青のりソース

### 肉料理

下記のメニューより1品お選びください。

- ・恵比寿牛ロースステーキ 100g
- ・恵比寿牛フィレステーキ 100g
- ・特選プレミアム和牛ロースステーキ 100g

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

Grilled foie-gras  
with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce  
or cherry blossom flavor salt

### Abalone

A house specialty slowly baked in  
it's shell under a salt crust on the  
grill with seaweed sauce.

### Beef

Please select one of the following:

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

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.

鉄板焼  
**恵比寿**  
YEBISU