

## アラカルト A la carte

## 前菜 Appetizer

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
フォアグラのグリル Grilled foie-gras	¥3,550

## 魚介類 Seafood

帆立のグリル 大葉ソース Grilled sea scallop with Japanese basil sauce	¥2,050
伊佐木のグリル 大葉ソース Grilled grunt with Japanese basil sauce	¥2,050
ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または 三宝柑塩添え Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or citrus flavored salt	¥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

## 焼野菜 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

## 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 portion size.

オーストラリア産牛サーロイン Grilled Australian beef sirloin steak	100g/¥2,300
オーストラリア産牛フィレ Grilled Australian beef tenderloin steak	100g/¥3,050
和牛ロース Japanese Wagyu beef steak	100g/¥6,850
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
赤恵比寿牛ロース “Red Yebisu beef” steak	100g/¥9,500

## 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、味噌汁と香の物 Steamed Mikohara rice, Miso soup and pickles	¥900

上記料金の別途、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.