

匠コース
Takumi Course
¥46,300

キャビア

Caviar

本鮪とろ炙り

Grilled Tuna

のどぐろの塩焼き

Grilled rockfish with salt

ロブスターのグリル 雲丹のソース

Grilled lobster with sea urchin sauce

鮑の塩釜焼き

Abalone

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

焼き野菜

肉料理

- ・赤恵比寿牛
- ・黒恵比寿牛

Beef Enjoy the 4 tastes of beef

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

食事

フォアグラ丼
伊勢海老椀、香の物

Rice

Foie gras bowl
Ise lobster Miso soup and pickles

季節のフルーツ

Seasonal fruit

コーヒー または 紅茶

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.