

恵比寿コース

Yebisu Course

¥29,500

前菜

- ・和風コンソメ
- ・旬の焼野菜の肉味噌添え
- ・浅利の生湯葉和え

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 三宝柑塩添え

鮑の塩釜焼き 青のりソース

焼き野菜

肉料理

- ・赤恵比寿牛
- ・黒恵比寿牛

食事

下記のメニューより1品お選びください。

- ・神子原米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Japanese style clear soup
- ・ Grilled seasonal vegetables with minced meat Miso
- ・ Short neck clam with soy milk skin

Grilled foie-gras

with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or citrus flavored salt

Abalone

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

Grilled vegetables

Beef

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

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
 - ・ Fried garlic rice
 - ・ Fried rice with dried shrimp and plum
- Miso soup, pickles

Seasonal fruit

Coffee or tea