

アラカルト  
A la carte

サラダ  
Salad

ミックスグリーンサラダ .....	¥700
Mixed green salad	
トマトとプロシュートのサラダ .....	¥850
Tomato and prosciutto salad	

前菜  
Appetizers

前菜三種盛り合わせ .....	¥2,050
Assorted 3 kinds of appetizers	

鉄板焼きの前菜  
Teppanyaki appetizers

フォアグラのグリル バルサミコとフルーツのソース .....	¥3,550
Grilled foie-gras with balsamic and fruit sauce	
本鮪とろ炙り .....	¥3,850
Grilled tuna fillet	

魚介類  
Seafood

帆立のグリル トマト白ポン酢ソース .....	¥2,050
Grilled sea scallop with tomato and white ponzu butter sauce	
鱸のグリル トマトと白ポン酢バターソース .....	¥2,050
Grilled seabass with tomato and white ponzu butter sauce	
ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または 昆布塩添え .....	¥9,300
Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or kelp salt	
鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター .....	¥9,300
Grilled abalone with seaweed sauce or garlic butter	

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.

アラカルト  
A la carte

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.

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

焼き野菜  
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

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
神子原米の御飯、味噌汁と香の物 Steamed Mikohara rice, Miso soup and pickles	¥900

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.