

匠コース
Takumi Course
¥46,300

キャビア

Caviar

本鮪とろ炙り

Grilled Tuna

河豚炙り焼

Grilled globefish

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 its shell under a salt crust on the grill with seaweed sauce

焼き野菜

Grilled vegetables

肉料理

- ・赤恵比寿牛ロースステーキ
- ・赤恵比寿牛フィレステーキ
- ・黒恵比寿牛ロースステーキ
- ・黒恵比寿牛フィレステーキ

Beef Enjoy the 4 tastes of beef

- ・ Grilled “Red Yebisu beef” steak
- ・ Grilled “Red Yebisu beef” tenderloin steak
- ・ Grilled “Black Yebisu beef” steak
- ・ Grilled “Black Yebisu beef” tenderloin steak

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.