

恵比寿コース

Yebisu Course

¥29,500

前菜

- ・和風コンソメ
- ・冷やし冬瓜の味噌掛け
- ・鮎と水茄子の生姜ジュレ

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 昆布塩添え

鮑の塩釜焼き 青のリソース

焼き野菜

肉料理 食べ比べ

- ・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

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
- ・ Chilled winter melon with miso
- ・ Ayu and eggplant with ginger jelly

Grilled foie-gras

with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with

Yuzu Miso sauce or kelp salt

Abalone

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

Grilled vegetables

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

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