

アラカルト A la carte

前菜 Appetizer

ミックスグリーンサラダ Mixed green salad	¥700
トマトとプロシュートのサラダ Tomato and prosciutto salad	¥850
フォアグラのグリル Grilled foie-gras	¥3,550

魚介類 Seafood

帆立のグリル トマトと白ポン酢バターソース	¥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 青のリソースまたはガーリックバター	¥9,300
Grilled abalone with seaweed sauce or garlic butter	

焼野菜 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

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.

オーストラリア産牛サーロイン Grilled Australian beef sirloin steak	100g/¥2,300
オーストラリア産牛フィレ Grilled Australian beef tenderloin steak	100g/¥3,050
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

お食事 Rice

ガーリックライス、味噌汁と香の物	¥1,700
Fried garlic rice, Miso soup and pickles	
海老と梅ちりめんの炒め御飯、味噌汁と香の物	¥1,700
Fried rice with dried shrimp and plum, Miso soup and pickles	
神子原米、味噌汁と香の物	¥900
Steamed Mikohara rice, Miso soup and pickles	

上記料金を別途、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.