料理長おすすめ 赤恵比寿牛・黒恵比寿牛コース

The chef's recommendation "Red Yebisu beef" and "Black Yebisu beef" course ¥23,000

前菜

- ・和風コンソメ
- ・南瓜と小茄子の炊合せと秋刀魚の柚香焼き
- ・生湯葉の豆乳寄せ 菊花餡掛け

シーフード

下記のメニューより1品お選びください。

- ・ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または きのこ餡掛け
- ・鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター

焼き野菜

肉料理

下記のメニューより1品お選びください。

- ・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
- ・4 種類食べ比べ

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
- Boiled pumpkin and eggplant, grilled saury with yuzu
- · Soymilk skin dumpling with thick sauce

Seafood

Please select one of the following:

- Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or mushroom thick sauce
- Grilled abalone with sea weed sauce or garlic butter

Grilled vegetables

Beef

Please select one of the following:

- · Grilled "Red Yebisu beef" steak
- · Grilled "Red Yebisu beef" tenderloin steak
- · Grilled "Black Yebisu beef" steak
- · Grilled "Black Yebisu beef" tenderloin steak
- · 4 tastes of 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

