

味わいコース

Ajiwai Course

¥20,250

前菜

- ・ のれそれと根三つ葉のお浸し
- ・ 芽キャベツとスモークサーモンの胡麻酢掛け
- ・ 和風コンソメ

シーフード

- ・ ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース
または 下仁田葱と白ポン酢バターソース

肉料理

下記のメニューより1品お選びください

- ・ 和牛ロースステーキ 150g
- ・ 和牛フィレスステーキ 120g

焼き野菜

食事

下記のメニューより1品お選びください

- ・ 神子原米（白飯）
 - ・ ガーリックライス
 - ・ 海老と梅ちりめんの炒め御飯
- ※すべてに味噌汁と香の物が付きます

フルーツ

コーヒー または 紅茶

Appetizers

- ・ Boiled Japanese honewort and baby sea eel
- ・ Brussels sprouts and smoked salmon with sesame vinegar dressing
- ・ Japanese style clear soup

Seafood

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or Shimonita leek and white Ponzu vinegar sauce

Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled Japanese Wagyu beef steak 150g
- ・ Grilled Japanese Wagyu beef tenderloin steak 120g

Grilled vegetables

Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

All rice dishes come with Miso soup and pickles.

Fruit

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.