

# 味わいコース

Ajiwai Course ¥20,250

## 前菜

- ・蕪のそぼろ餡かけ
- ・蟹と白菜のお浸し
- ・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 柚子塩添え

## 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

- ・ Turnip with minced beef sauce
- ・ Simmered crab and Chinese cabbage
- ・ Japanese style clear soup

## Seafood

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce  
or  
Yuzu salt

## 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。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.