

彩りコース

Irodori Course ¥22,750

前菜

- ・蟹大根巻
- ・子持ち若布と長芋
- ・海老芋のバター焼き
- ・甘鯛の焼きびたし

シーフード

下記のメニューより一品お選びください。

- ・ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース
または蕪の和風ソース
- ・鮑のグリル
青のりソースまたはガーリックバター

肉料理

下記のメニューより一品お選びください。

- ・恵比寿牛ロースステーキ 150g
- ・恵比寿牛フィレスステーキ 120g
- ・特選プレミアム和牛ロースステーキ 150g
- ・特選プレミアム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一品お選びください。

- ・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

- ・ Crab wrapped with Daikon
- ・ Seaweed with herring egg and yam potato
- ・ Butter-grilled taro potato
- ・ Grilled tilefish marinated in Dashi

Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster with yuzu and miso sauce
or turnip Japanese style sauce
- ・ Grilled abalone
with seaweed sauce or garlic butter

Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled “Yebisu” beef steak 150g
- ・ Grilled “Yebisu” beef tenderloin steak 120g
- ・ Grilled Premium Japanese Wagyu
beef steak 150g
- ・ Grilled Premium 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。Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have. 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下さい。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.