

彩りコース

Irodori Course ¥22,750

前菜

- ・秋茄子と長芋のそぼろ味噌がけ
- ・えぼ鯛の南蛮漬け
- ・和風コンソメ
- ・焼鯖の大根みぞれがけ

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 きのこと橙ポン酢ソース
- ・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 1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

- ・ Eggplant and yam with minced beef Miso
- ・ Marinated tilefish
- ・ Japanese style clear soup
- ・ Grilled mackerel with grated Daikon

Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce
or mushroom and orange Ponzu 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。

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.