

# 彩りコース

Irodori Course ¥22,750

## 前菜

- ・蕪のそぼろ餡かけ
- ・蟹と白菜のお浸し
- ・和風コンソメ
- ・本ししゃも 酢橘添え

## Appetizers

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

## 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 柚子塩添え
- ・ 鮑のグリル  
青のりソースまたはガーリックバター

## Seafood

Please select one of the following:

- ・ Grilled lobster with Yuzu Miso sauce  
or Yuzu salt
- ・ Grilled abalone with seaweed sauce  
or garlic butter

## 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

## 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

## 焼き野菜

## Grilled vegetables

## 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。

## 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.

## フルーツ

コーヒー または 紅茶

## 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.