

# 匠コース

Takumi Course ¥46,300

トマトとプロシュートのサラダ

Tomato and prosciutto salad

本鮪とろ炙り

Grilled Tuna

フォアグラのグリル  
バルサミコとフルーツのソース

Grilled foie-gras  
with balsamic and fruit sauce

帆立のグリル キャビア添え

Grilled scallop with caviar

甘鯛の塩焼き

Grilled tilefish with salt

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

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce  
or Yuzu salt

鮑の塩釜焼き

Abalone  
A house specialty slowly baked in  
it's shell under a salt crust on the grill  
with seaweed sauce.

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 100g
- ・恵比寿牛フィレステーキ 100g
- ・特選プレミアム和牛ロースステーキ 100g
- ・特選プレミアム和牛フィレステーキ 100g

Beef

**Please select one of the following:**

- ・ Grilled "Yebisu beef" steak 100g
- ・ Grilled "Yebisu beef" tenderloin steak 100g
- ・ Grilled Premium Japanese Wagyu beef steak 100g
- ・ Grilled Premium Japanese Wagyu beef tenderloin steak 100g

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.