

匠コース
Takumi Course
¥46,300

トマトとプロシュートのサラダ
本鮪とろ炙り

Tomato and prosciutto salad
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 葱と水菜の和風餡かけ

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce
or green onion and potherb mustard
Japanese sauce

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

Fruit

コーヒー または 紅茶

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。
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。
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。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.