

恵比寿コース Yebisu Course

¥29,500

前菜

蟹と菜の花のお浸し
鯛と蕪の胡麻酢和え
和風コンソメ

フォアグラのグリル
バルサミコとフルーツのソース

ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース
または 聖護院蕪の和風餡かけ

鮑の塩釜焼き 青のリソース

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

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

Chilled marinated crab and Nanohana
Sea bream and turnip with sesame dressing
Japanese style clear soup

Grilled foie-gras
with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce
or turnip Japanese sauce

Abalone

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

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

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。
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.