

恵比寿牛食べ比べコース

¥24,600

前菜

刺身三種盛り

焼き前菜

海老芋バター焼き

海鮮

のどぐろ焼き

たらば蟹焼き

牛肉食べ比べ

恵比寿牛 フィレ

恵比寿牛 ロース

恵比寿牛 ハンバーグ

焼き野菜

食事

しらすと蕪の葉の炒め御飯

香の物、味噌汁

デザート

フルーツ、コーヒーまたは紅茶

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.

恵比寿牛食べ比べコース ドリンクセット

¥5,000

ルイ・ロデレール ブリュットプルミエ (120ml)

Louis Roderer Brut Premier

フレッシュさがあがりながら熟成された芳香で丸みのある風味。
食前酒としてご用意しています。

瀬祭 2割3分 (60ml)

Dassai Jyunmai-daiginjo polished 23%

芳香な味、濃密な含み香、全体を引き締めるほど良い酸が一体となった
爽やかな後味のキレと余韻は、お刺身との相性抜群です。

キムクロフォード ソーヴィニヨンブラン (125ml)

Kim Crawford Sauvignon Blanc

リッチな味わいで、香り高く酸味がソフト、蜂蜜のようなコクと余韻を
お楽しみいただける白ワイン。海鮮料理と合わせてお楽しみ下さい。

シャトー タイヤック キュヴェ ルビ (125ml)

Chateau Tayac Cuvee Rubis

ブラックチェリーやプラムなどを思わせるフルーティーな香りと
凝縮感のある果実味が口の中に広がります。
恵比寿牛とのマリアージュをお楽しみください。