

アラカルト A la carte

前菜 Appetizer

ミックスグリーンサラダ Mixed green salad	¥700
トマトとプロシュートのサラダ Tomato and prosciutto salad	¥850
フォアグラのグリル Grilled foie-gras	¥3,550

魚介類 Seafood

帆立のグリル 蕪のソース Grilled sea scallop with turnip sauce	¥2,050
秋鮭味噌漬のグリル Grilled Miso marinated salmon	¥2,050
ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または きのこ 橙ポン酢ソース Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or mushroom and orange Ponzu sauce	¥8,450
鮑のグリル 青のりソースまたはガーリックバター Grilled abalone with seaweed sauce or garlic butter	¥9,300

焼野菜 Grilled Vegetables

玉ねぎ Onion	¥450
じゃがいも Potato	¥450
椎茸 Mushroom	¥550
焼き野菜三種 Grilled vegetables	¥800

特選牛 Grilled beef steak

\* お好みのポーションをお申し付けください。Please select your portion size.

ビーフサーロイン Grilled beef sirloin steak	100g/¥2,300
ビーフフィレ Grilled beef tenderloin steak	100g/¥3,050
和牛ロース Japanese Wagyu beef steak	100g/¥6,850
和牛フィレ Japanese Wagyu beef tenderloin steak	100g/¥8,300
恵比寿牛ロース "Yebisu" beef steak	100g/¥9,500
特選プレミアム和牛ロース Premium Japanese Wagyu beef steak	100g/¥9,500

お食事 Rice

ガーリックライス、味噌汁と香の物 Fried garlic rice, Miso soup and pickles	¥1,700
海老と梅ちりめんの炒め御飯、味噌汁と香の物 Fried rice with dried shrimp and plum, Miso soup and pickles	¥1,550

デザート Dessert

アイスクリーム各種 Ice cream	¥350
フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥1,050

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.