

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 塩麴梅風味	¥2,050
Grilled sea scallop with salted rice malt and plum sauce	
真鯛のグリル 和風餡かけ	¥2,050
Grilled sea bream with Japanese sauce	
ロブスターのグリル 柚子と味噌のソース または 下仁田葱と白ポン酢バターソース	¥8,450
Grilled lobster with Yuzu Miso sauce or Shimonita leek and white Ponzu vinegar sauce	
鮑のグリル 青のりソース または ガーリックバター	¥9,300
Grilled abalone with seaweed sauce or garlic butter	

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.

オーストラリア産牛サーロイン Grilled Australian beef sirloin steak	100g/¥2,300
オーストラリア産牛フィレ Grilled Australian 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/¥15,000

お食事 Rice

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

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.