

恵比寿ランチセット Yebisu Lunch Set Menu

そよ風コース Soyokaze Course ¥4,250

菜の花とのれそれぞれのお浸し
鯛真丈のお吸い物
サラダ

下記のメニューより1品お選びください。

- ・真鯛のグリル 和風館かけ
- ・オーストラリア産牛サーロインステーキ 130g
- ・オーストラリア産牛フィレステーキ 120g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

*追加料金 750円にて、ガーリックライスにご変更いただけます

フルーツ、アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Boiled rape blossoms and baby sea eel
Clear soup with sea bream dumpling
Green salad

Please select ONE of the following:

- ・ Grilled sea bream with Japanese sauce
- ・ Grilled Australian beef sirloin steak 130g
- ・ Grilled Australian beef tenderloin steak 120g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles

* Garlic rice is available with additional ¥750

Fruit with ice cream

Coffee or tea

せせらぎコース Seseragi Course ¥5,900

菜の花とのれそれぞれのお浸し
鯛真丈のお吸い物
サラダ

帆立のグリル 塩麹梅風味

または

真鯛のグリル 和風館かけ

オーストラリア産牛サーロインステーキ 130g

または

オーストラリア産牛フィレステーキ 120g

焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

*追加料金 750円にて、ガーリックライスにご変更いただけます

フルーツ、アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Boiled rape blossoms and baby sea eel
Clear soup with sea bream dumpling
Green salad

Grilled sea scallop with salted rice malt and plum sauce

or

Grilled sea bream with Japanese sauce

Grilled Australian beef sirloin steak 130g

or

Grilled Australian beef tenderloin steak 120g

Grilled vegetables

Steamed rice, Miso soup and pickles

* Garlic rice is available with additional ¥750

Fruit with ice cream

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.