

恵比寿コース Yebisu Course

¥29,500

前菜

のれそれと根三つ葉のお浸し
芽キャベツとスモークサーモンの胡麻酢掛け
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 下仁田葱と白ポン酢バターソース

鮑の塩釜焼き 青のりソース

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
- ・恵比寿牛フィレスステーキ 100g
- ・特選プレミアム和牛ロースステーキ 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

Boiled Japanese honewort and baby sea eel
Brussels sprouts and smoked salmon
with sesame vinegar dressing
Japanese style clear soup

Grilled foie-gras
with balsamic and fruit sauce

Grilled lobster with Yuzu Miso sauce
or Shimonita leek and white Ponzu
vinegar 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 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.

鉄板焼
恵比寿
YEBISU