

アラカルト A la carte

*飼料に亜麻仁油脂脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス (GHG) 排出削減の実現に取り組んでいます。

*We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

Appetizers	かぼちゃのポタージュ	Potage of Pumpkin	¥1,600	
	フレッシュフォアグラの鉄板焼き 80g	Sautéed Foie Gras	¥6,200	
Seafood	太刀魚 100g	Fat Greenling	¥3,950	
	帆立貝 3個	Scallops (3 Pieces)	¥4,550	
	活オマール海老 450g	lobster	¥13,200	
	鮑 130g	Abalone	¥9,150	
Baked Vegetables	淡路産たまねぎ 150g	Onions	¥1,200	
	茄子 150g	Eggplant	¥1,200	
	霞ヶ浦蓮根	Lotus root	自家製肉味噌が付きます with homemade meat miso	¥1,400
	マコモダケ	Makomodake	¥1,600	
	ステーキジャンボ椎茸 2個	Shiitake Mushrooms	¥1,600	
	野菜盛り合わせ (上記の野菜少しずつ)	Assorted Vegetables	¥3,250	
Salad	きのこ盛り合わせ	Assorted Japanese mushrooms	¥2,850	
	季節野菜とバリバリチーズのシーザーサラダ	Caesar Salad	¥1,950	
Rice	ガーリックライス	Garlic Fried Rice	¥2,650	
	黒毛和牛のビーフピラフ	Wagyu Beef Pilaf	¥3,250	
	オムライス デミグラスソース	Omelet Rice with Demiglace Sauce	¥3,750	
Wagyu Beef A4	和牛A4 サーロイン 100g	Sirloin A4 100g	¥10,450	
	*SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 100g	*SDGs Hitachi Beef Sirloin 100g	和牛はお好みに合わせて お肉をカットいたします	¥10,450
Premium Japanese Wagyu Beef A5	和牛A5 フィレ 100g	Tenderloin A5 100g	The following beef selections will be cut to suit your preference	¥15,650
	シャトーブリアン 100g	Chateaubriand A5 100g		¥18,250
KOBE Beef A4	神戸牛 A4 サーロイン 100g	Sirloin A4 100g	¥24,800	
Dessert	アイスクリーム又はシャーベット フルーツ添え	Ice Cream or Sherbet with Fruits	¥1,300	
	メロンと季節のフルーツ	Seasonal Fruits	¥2,650	
Sashimi	刺身盛り合わせ 5種	Assorted 5 Kinds of Sashimi	¥7,800	
Sushi	巻物盛り合わせ (鉄火巻き、サーモン巻き)	Tuna Roll & Salmon Roll	¥4,000	
	にぎり寿司盛り合わせ 9種	Assorted 9 Kinds of Sushi	¥7,800	

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.