アラカルト　A la carte

＊飼料に亜麻仁油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.

Appetizer	かぼちゃのポタージュ	Pumpkin soup	¥1,600
	フレッシュフォアグラの鉄板焼き 80g	Sautéed foie gras	¥6,200
Seafood	メバル100g	Japanese rockfish	¥3,950
	帆立貝3個	Scallop (3 Pieces)	¥4,550
	活オマール海老450g	Lobster	¥13,200
	鮑 130g	Abalone	¥9,150
Baked vegetable	淡路産たまねぎ 150g	Onion	¥1,200
	茄子 150g	Eggplant	¥1,200
	オータムポエム 4本	Autumn poem	¥1,400
	ホワイトアスパラガス2本	White asparagus	¥1,600
	ステーキジャンボ椎茸 2個	Shiitake mushroom	¥1,600
	野菜盛り合わせ（上記の野菜少しずつ）	Assorted vegetables	¥3,250
Salad	季節野菜とパリパリチーズのシーザーサラダ	Caeser 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	Wagyu beef 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	¥10,450
Premium Wagyu beef A5	和牛A5 フィレ 100 g	Wagyu beef tenderloin A5 100g	¥15,650
	シャトーブリアン 100 g	Chateaubriand A5 100g	¥18,250
Kobe beef A4	神戸牛 A4 サーロイン 100g	Kobe beef 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 fruit	¥1,300
	メロンと季節のフルーツ	Melon with 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）	Sushi roll (tuna & salmon)	¥4,000
	にぎり寿司盛り合わせ 9種	Assorted 9 kinds of sushi	¥7,800

自家製肉味噌が付きます
with homemade meat miso

和牛はお好みに合わせて
お肉をカットいたします
The following beef selections will be cut to suit your preference

鉄板焼 さくら
Teppanyaki SAKURA

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.