

Dinner Menu

全てのディナーに下記の物が付いてきます。

NOBU style オードブル
季節のスープ
箱根西麓野菜
本日のシーフードグリル
メインディッシュ各種
デザート
コーヒー or 紅茶

シーフードディナーコース
¥10000

A4黒毛和牛ステーキコース

サーロイン		フィレ	
100g	150g	100g	150g
¥10000	¥13000	¥13000	¥17000

プレミアム神戸サーロインステーキ & フィレステーキコース

神戸ビーフサーロインステーキ 75g & フィレステーキ 75g
¥25000

Today's Special 5 Dishes ¥50000

宮崎プレミアムキャビア NOBU Style オマール海老と帆立貝柱のグリル
神戸ビーフサーロインステーキ100g & フィレステーキ100g デザート

OPTION

ガーリックライス ※通常のライスとパンもご注文いただけます。	¥1000
フォアグラのポワレ	¥3500
オマール海老(1/2)のグリル	¥4800
アワビの鉄板焼き	¥7000
宮崎プレミアムキャビア	¥18000

Dinner Menu

All Dinner Set Includes

Hors d'oeuvre
Soup
Hakone Vegetable
Grilled Seafood
Main Dish
Dessert
Coffee or Black Tea

Seafood Dinner

¥ 10000

A4 Kuroge Wagyu Steak Dinner

Sirloin

100g
¥ 10000

150g
¥ 13000

Fillet

100g
¥ 13000

150g
¥ 17000

Premium KOBE BEEF Sirloin Steak & Fillet Steak Dinner

KOBE BEEF Sirloin Steak 75g & Fillet Steak 75g

¥ 25000

Today's Special 5 Dishes ¥ 50000

Japanese Premium Caviar NOBU Style Grilled Lobster & Scallop
KOBE BEEF Sirloin Steak 100g & Fillet Steak 100g Dessert

OPTION

Garlic Fried Rice ¥ 1000

※You can order steam rice and bread

Foie gras ¥ 3500

Half Lobster ¥ 4800

Abalone Steak ¥ 7000

Japanese Premium Caviar ¥ 18000

About 8 years for farming, about 60 days for egg ripening, on pure Japan craft caviar