

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 ¥9500

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	¥12000	¥16500

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

¥23000

OPTION

ガーリックライス <small>※通常のライスとパンもご注文いただけます。</small>	¥1000
フォアグラのポワレ	¥2800
オマール海老(1/2)のグリル	¥4400
アワビの鉄板焼き	¥6600
宮崎プレミアムキャビア	¥18000

ITOH DINING

by *NOBU*

前菜

鰹 / カシスマスタード

スープ

南瓜 / 胡桃

野菜料理

ぼっかけ / 大根

魚料理

サーモン / アヒアマリージュ

Main dish

黒毛和牛ステーキ / オマール海老

デザート

林檎 / 最中 / バニラアイス

ドリンク

コーヒーまたは紅茶

Dinner Menu

All Dinner Set Includes

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

Seafood Dinner

¥9500

A4 Kuroge Wagyu Steak Dinner

Sirloin

100g

¥10000

150g

¥13000

Fillet

100g

¥12000

150g

¥16500

Premium KOBE BEEF Sirloin Steak & Fillet Steak Dinner

KOBE BEEF Sirloin Steak 75g & Fillet Steak 75g

¥23000

OPTION

Garlic Fried Rice ¥1000

※You can order steam rice and bread

Foie gras ¥2800

Half Lobster ¥4400

Abalone Steak ¥6600

Japanese Premium Caviar ¥18000

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

ITOH DINING

by *NOBU*

Appetizer

Bonito / Cassis Mustard

Soup

Pumpkin / Walnut

Vegetable

Daikon / Beef Tendon

Seafood

Salmon / Aji Amarillo

Main dish

Kuroge Wagyu Steak / Grilled Lobster

Dessert

Apple / Monaka / Vanilla Icecream

Coffee / Brack Tea