

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 | ¥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 | ¥3300 |
| 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 |

ITOH DINING

by *NOBU*

前菜

水蛸 / ハラペーニョ

スープ

春人参

野菜料理

ぼっかけ / 大根

魚料理

真鯛 / 菜の花 / マスカルポーネ

Main dish

黒毛和牛ステーキ / オマール海老

デザート

梅

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

¥10000

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 **¥3300**

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

ITOH DINING

by *NOBU*

Appetizer

Octopus / Jalapeño

Soup

Carrot

Vegetable

Daikon / Beef Tendon

Seafood

Red Snapper / Canola Flower / Mascarpone

Main dish

Kuroge Wagyu Steak / Grilled Lobster

Dessert

Plum

Coffee / Black Tea