

# A La Carte

## オードブル

Appetizer

### 活鮑のお刺身

Sashimi of Fresh Abalone [114kcal]

¥12,000

### 活伊勢海老のお刺身 キャビア添え

Fresh Lobster with Caviar [212kcal]

¥11,000

### 今月のオードブル

This month Appetizers

¥2,800

### 大間産マグロのソテー (50g)

Sauteed of the Ohma Tuna

¥3,300

## スープ

Soup

### 浅利とつぶ貝のブイヨンスープ

Clam and Shellfish Bouillon soup

¥1,210

### コーンスープ

Corn Soup [116kcal]

¥1,100

## サラダ

Salad

### アメーラトマトのサラダ

Tomato Salad [47kcal]

¥1,100

### 6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad [65kcal]

¥1,100

※カロリー表示はすべて一人前の表記となっております。カロリー計算は概算値です。

※Calorie counts on the menu are approximate.

# A La Carte

## 魚介料理

Seafood

活鮑の蒸し焼き 肝ソース ¥12,000

Fresh Abalone [230kcal]

活伊勢海老の鉄板焼 ¥10,450

Fresh Lobster [212kcal]

※9月限定 コースご注文のお客様は特別価格¥6,600にてご提供いたします。

季節の魚介 ¥3,800

Seasonal Fish

タラバ蟹 一本 ¥6,600

King Crab [189kcal]

活車海老 一尾 ¥3,300

Fresh Prawn [146kcal]

明石蛸 (100g) ¥2,200

Akashi Octopus[152kcal]

帆立貝 (3ヶ) ¥2,200

Scallop [146kcal]

## 焼き野菜

Grilled Vegetables

季節の野菜盛り合わせ 8種 ¥1,650

Seasonal Assorted Vegetables [108kcal]

青森産にんにくの蒸し焼き ¥1,650

Steamed "AOMORI" Garlic [190kcal]

各種焼き野菜 ¥990～

Vegetables

※カロリー表示はすべて一人前の表記となっております。カロリー計算は概算値です。

※Calorie counts on the menu are approximate.

# 9月限定 極上“松阪牛”

Premium MATSUSAKA Beef

サーロイン Sirloin Steak [100g/532kcal]

フィレ Tenderloin Steak [100g/257kcal]

100g	¥11,000
150g	16,500
200g	22,000
250g	27,500
300g	33,000

## お肉料理

Beef

USビーフフィレステーキ (150g) ¥6,380

United States Beef Steak [435kcal]

和牛タンステーキ (2枚) ¥6,600

Special Tongue Steak [372kcal]

フォアグラのソテー (2枚) ¥4,400

Sauteed Fresh Foie Gras [479kcal]

## デザート

Dessert

今月のデザート ¥1,650

This month Dessert

バニラアイスクリーム ¥880

Vanilla Ice Cream

コーヒー、紅茶、エスプレッソ 各 ¥1,250

Coffee, Tea, Espresso

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

国産牛肉トレーサビリティ実施店

Traceability information on our domestic beef is available.

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズでは、食物アレルギーをお持ちのお客さまにもお食事をお楽しみいただけるよう、対応いたしております。食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、スタッフまでお申し出ください。「低アレルギーメニュー」をご用意いたします。

For Guests with Food Allergies Please make your server aware of your food allergies before placing order. We can provide you a low-allergen menu upon request.

# 神戸ビーフ

KOBE BEEF

サーロイン Sirloin Steak [100g/532kcal]

100g	¥16,500
150g	24,750
200g	33,000
250g	41,250
300g	49,500

## お食事

On The Side

肉寿司 5貫 【平日限定】 ¥3,000  
Japanese Beef sushi Five Peace's 【Weekday Only】

海鮮オムライス ¥2,200  
Omlet Rice (Seafood) [829kcal]

ガーリックライス ¥1,540  
Garlic Rice [490kcal]

梅ピラフ ¥1,760  
Plum Fried Rice [412kcal]

御飯、味噌汁、香の物 ¥1,100  
Rice, Miso Soup and Pickles [222kcal]

味噌汁、香の物 ¥550  
Miso Soup and Pickles

## おすすめの逸品

A Recommended

骨付きトマホークステーキ（正味 750g） ¥22,000  
Tomahawk Steak with bone

骨付きTボーンステーキ（正味 350g） ¥8,800  
T-bone steak with bone

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

国産牛肉トレーサビリティ実施店

Traceability information on our domestic beef is available.

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズでは、食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事をお楽しみいただけるよう、対応いたしております。食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、スタッフまでお申し出ください。

「低アレルギーメニュー」をご用意いたします。

For Guests with Food Allergies Please make your server aware of your food allergies before placing order.

We can provide you a low-allergen menu upon request.