

YEBISU  
BAR

SEASONAL

日本



SPECIALTIES

紀行

立冬

2018

この料理に  
ぴったりのエビス



琥珀エビス

大黒本しめじと  
春菊の衣揚げ

Deep-fried daikoku honshimeji mushroom and shungiku

¥ 780 (+税)



この料理に  
ぴったりのエビス

琥珀エビス



柿と春菊の  
サラダ仕立て

Salad with persimmon and shungiku ¥ 720 (+税)



この料理に  
ぴったりのエビス

エビス

プレミアムブラック



たたきゴボウの  
甘辛揚げ

Deep-fried salty-sweet boiled burdock root ¥ 580 (+税)



この料理に  
ぴったりのエビス



ハーフ&ハーフ

大黒本しめじと  
里芋のオーブン焼き

Oven baked daikoku honshimeji mushroom and taro

¥ 880 (+税)



この料理に  
ぴったりのエビス

エビス  
マイスター



カンパチのカルパッチョ

Great amberjack Carpaccio

¥ 920 (+税)



アレルギーは大丈夫ですか?

◆特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。  
◆メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。

※皿・盛り付けは一例です。  
※写真はイメージです。