

椿 つばき  
"TSUBAKI" ¥22,000

寒ブリのマリネ 彩り大根のピクルスと聖護院かぶのケーリ キャビア添え  
Marinated yellowtails, Pickled Radish and Shogoin Turuip Coulis with Caviar

松阪牛のカイノミコンフィと下仁田ねぎの蒸し焼き 赤味噌ソース仕立て  
Matsuzaka beef Confit and steamed Simonita green onion with Red miso sauce

トラバ蟹の鉄板焼き レモンと醤油麹マヨネーズ  
Sauteed King Crab, Lemon and Soy Sauce Myonnise

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」サーロイン100g  
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Beef Sirloin 100g

ご飯 または 牛しぐれ煮のガーリックライス  
Rice or Garlic Rice with Boild Beef

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

オレンジカタラーナ バニラアイス添え  
Orange Crema Catalana with Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



アップグレードオプション Up Grade Option

◆ +50g ▷ サーロイン ¥4,500 フィレ ¥7,000 ◆ +100g ▷ サーロイン ¥9,000 フィレ ¥14,000  
+50g Sirloin ¥4,500 Fillet ¥7,000 +100g Sirloin ¥9,000 Fillet ¥14,000

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g

# 神戸ビーフ&活イセエビ デイナーコース

“KOBE” Beef & ISE Lobster Dinner Course

先付け  
Amuse

活イセエビ  
Spiny ISE Lobster

神戸牛サーロイン100g  
“KOBE” Beef Sirloin 100g

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

シャーベット  
Sherbet

コーヒー または 紅茶  
coffee or Tea



¥32,000

表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.

瑞穂 みずほ  
"MIZUHO" ¥32,000

先付け  
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ  
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え  
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ  
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)  
Spiny ISE Lobster (Half)

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g  
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥11,000  
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥11,000

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット  
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



胡桃 卵 乳 小麦 蕎麦 落花生 海老 蟹

天 そら  
"SORA" ¥38,000

先付け  
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ  
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え  
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ  
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)  
Spiny ISE Lobster (Half)

活黒鮑  
Abalone

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g  
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥11,000  
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥11,000

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット  
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.

茜 あかね  
"AKANE" ¥27,000

先付け  
Amuse

本日の前菜  
Today's Appetizer

帆立貝・オマールテールのソテー  
Sauteed Scallops and Lobster Tail

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」サーロイン160g または ファイル120g  
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH"  
Beef Sirloin 160g or Fillet 120g

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

デザートの盛り合せ  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



アップグレードオプション Up Grade Option

◆ +50g ▷ サーロイン ¥4,500 ファイル ¥7,000 ◆ +100g ▷ サーロイン ¥9,000 ファイル ¥14,000  
+50g Sirloin ¥4,500 Fillet ¥7,000 +100g Sirloin ¥9,000 Fillet ¥14,000

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g