

Lunch

鉄板焼

Teppan-yaki

シェフのおすすめコース

Chef's Recommended Course

神戸ビーフの赤身肉（モモ、カタ）をお楽しみいただけるコースです

季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

本日の兵庫県産野菜のスープ
Soup of Vegetables from Hyogo Prefecture

季節のシーフード
Seasonal Seafood

野菜のお口直し
Vegetable Palate Refresher

産直野菜の彩りサラダ
Fresh Salad

本日の神戸ビーフ赤身肉ステーキ 80g
Today's 'Kobe Beef' Lean Steak (Round,Shoulder) 80g

こだわりの焼き野菜
Grilled Vegetables

兵庫県産の白飯 または ガーリックライス (+¥1,000) または 焼きおにぎりの鯛茶漬(+¥1,000)
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture or Fried Rice with Garlic(+¥1,000)
or "Ocha-zuke"(+¥1,000)

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

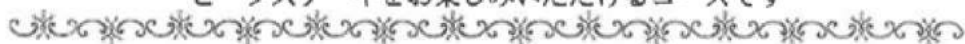
コーヒー
Coffee

¥5,800

お肉のコース

Meat Course

ビーフステーキをお楽しみいただけるコースです



季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

本日の兵庫県産野菜のスープ
Soup of Vegetables from Hyogo Prefecture

野菜のお口直し
Vegetable Palate Refresher

産直野菜の彩りサラダ
Fresh Salad

メインディッシュを下記よりお選びください
Please choose the main dish

神戸ビーフロースステーキ 100g 神戸ビーフフィレステーキ 80g
'Kobe Beef' Loin Steak 100g 'Kobe Beef' Tenderloin Steak 80g

但馬牛ロースステーキ 100g
'Tajima Beef' Loin Steak 100g

こだわりの焼き野菜
Grilled Vegetables

兵庫県産の白飯 または ガーリックライス (+¥1,000) または 焼きおにぎりの鯛茶漬け(+¥1,000)
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture or Fried Rice with Garlic(+¥1,000)
or "Ocha-zuke"(+¥1,000)

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

コーヒー
Coffee

但馬牛ロース
'Tajima Beef' Loin
¥8,000

神戸ビーフロース
'Kobe Beef' Loin
¥11,000

神戸ビーフ フィレ
'Kobe Beef' Tenderloin
¥13,800



追加メニュー
Additional Menu

国産海老と帆立貝の鉄板焼
Grilled Prawn and Scallop
¥2,500

お肉と海鮮のコース

Meat & Seafood Course

ビーフステーキとシーフードをお楽しみいただけるコースです

季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

神戸ビーフのカルパッチョ または 北海道産水蛸のカルパッチョ
'Kobe Beef' Carpaccio or Octopus Carpaccio

本日の兵庫県産野菜のスープ
Soup of Vegetables from Hyogo Prefecture

季節の鮮魚 または 帆立貝の鉄板焼
Grilled Seasonal Fish or Scallops

野菜のお口直し
Vegetable Palate Refresher

産直野菜の彩りサラダ
Fresh Salad

メインディッシュを下記よりお選びください
Please choose the main dish

神戸ビーフロースステーキ 100g 神戸ビーフフィレスステーキ 80g
'Kobe Beef' Loin Steak 100g 'Kobe Beef' Tenderloin Steak 80g

但馬牛ロースステーキ 100g
'Tajima Beef' Loin Steak 100g

こだわりの焼き野菜
Grilled Vegetables

兵庫県産の白飯 または ガーリックライス (+¥1,000) または 焼きおにぎりの鯛茶漬(+¥1,000)
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture or Fried Rice with Garlic (+¥1,000)
or "Ocha-zuke" (+¥1,000)

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

コーヒー
Coffee

但馬牛ロース
'Tajima Beef' Loin
¥13,000

神戸ビーフロース
'Kobe Beef' Loin
¥16,000

神戸ビーフ フィレ
'Kobe Beef' Tenderloin
¥18,800

Lunch

ステーキと旬野菜のせいろ蒸し

Grilled Beef Steak and

Seiro-mushi(Bamboo Steamer Dish)

シェフのおすすめコース

Chef's Recommended Course

神戸ビーフの赤身肉（モモ、カタ）をお楽しみいただけるコースです



季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

兵庫県産直野菜のせいろ蒸し
Steamed Fresh Various Vegetables

本日の神戸ビーフ赤身肉のせいろ蒸し(100g) または ステーキ(80g)
Steamed Today's 'Kobe Beef' Lean Meat (Round,Shoulder) (100g) or Grilled Beef Steak(80g)

兵庫県産の白飯
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

コーヒー
Coffee

¥4,800



グレードアップメニュー
Upgrade Menu

下記の追加料金でお選びいただけます
You can upgrade at an additional cost of 1,000yen

白飯を鯛茶漬けに変更(+¥1,000)
Upgrade from Steamed Rice to "Ocha-zuke", rice with soup and fresh seabream

但馬牛のコース ‘Tajima Beef’ Course

但馬牛のコースをお楽しみいただけるコースです



季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

兵庫県産直野菜のせいろ蒸し
Steamed Fresh Various Vegetables

但馬牛ロースのせいろ蒸し(100g) または ステーキ(80g)
Steamed 'Tajima Beef' Loin Meat(100g) or Grilled Beef Steak(80g)

兵庫県産の白飯
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

コーヒー
Coffee

¥8,000

グレードアップメニュー Upgrade Menu

下記の追加料金でお選びいただけます
You can upgrade at an additional cost of 1,000yen

白飯を鯛茶漬けに変更 (+¥1,000)
Upgrade from Steamed Rice to "Ocha-zuke", rice with soup and fresh seabream

神戸ビーフのコース

'Kobe Beef' Course

神戸ビーフのロースをお楽しみいただけるコースです



季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizers

兵庫県産直野菜のせいろ蒸し
Steamed Fresh Various Vegetables

神戸ビーフロースのせいろ蒸し(100g) または ステーキ(80g)
Steamed 'Kobe Beef' Loin Meat(100g) or Grilled Beef Steak(80g)

兵庫県産の白飯
Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture

香の物・味噌椀
Japanese Pickles and Miso-Soup

本日の自家製デザート
Today's Dessert

コーヒー
Coffee

¥11,000



グレードアップメニュー
Upgrade Menu

下記の追加料金でお選びいただけます
You can upgrade at an additional cost of 1,000yen

白飯を鯛茶漬けに変更 (+¥1,000)
Upgrade from Steamed Rice to "Ocha-zuke", rice with soup and fresh seabream

アラカルト Ala Carte

お肉の追加やこだわりの一品をお召し上がりください



フォアグラ Foie gras	¥4,500	鉄板焼 Teppan-yaki	
神戸ビーフのカルパッチョ 'Kobe Beef' Carpaccio	¥3,000	神戸ビーフサーロインステーキ 200g 'Kobe Beef' Sirloin Steak 200g	¥20,000
旬味 鮮魚のカルパッチョ Seasonal Fish Carpaccio	¥2,500	但馬牛サーロインステーキ 200g 'Tajima Beef' Sirloin Steak 200g	¥17,000
本日の兵庫県産野菜のスープ Soup of Vegetables from Hyogo Prefecture	¥1,200		
国産活鮑 Japanese Fresh Abalone	¥10,000	せいろ / しゃぶしゃぶ(冬季のみ) Shabu-Shabu(Only for Winter) Seiro-mushi(Bamboo Steamer Dish)	
活伊勢海老 Fresh Spiny Lobster(Ise-Ebi)	¥10,000		
活車海老 Japanese Fresh Prawn	¥4,500	神戸ビーフロース 100g 'Kobe Beef' Loin Meat 100g	¥7,500
本日の鮮魚 Today's Fish	¥3,500	神戸ビーフ赤身肉(モモ カタ) 100g 'Kobe Beef' Lean Meat (Round,Shoulder) 100g	¥4,000
こだわりの焼き野菜 Grilled Vegetables	¥2,000	但馬牛ロース 100g 'Tajima Beef' Loin Meat 100g	¥5,500
産直野菜の彩りサラダ Fresh Salad	¥1,500	こだわりの野菜盛り合わせ Assorted Fresh Vegetables	¥2,000
旬の炊き込みご飯 Steamed Mixed Rice	¥4,000		
ガーリックライス Fried Rice with Garlic	¥1,400		
兵庫県産の白飯 Steamed Rice produced in Hyogo Prefecture	¥400		
香の物 Japanese Pickles	¥300		
味噌梅 Miso-Soup	¥300		

