

季 - こよみ - KOYOMI

| | |
|---|----------------------------|
| 国内産牛の場合 Domestic Beef | お一人様 per person ￥10,000 |
| A4ランク特選黒毛和牛の場合 A4 Grade Selected Beef | お一人様 per person ￥13,000 |
| A5ランク極上黒毛和牛の場合 A5 Grade Prime Beef | お一人様 per person ￥16,000 |
| 期間限定 「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef | お一人様 per person ￥18,000 |

— 6月限定メニュー Limited Menu for June —

鮎や帆立貝、アオリイカなどの前菜や、
鱸など旬の食材とステーキををお愉しみください。

MENU

ご挨拶の一皿 Appetizer

鮎のマリネとハーブの香る加賀太きゅうり キャビア添え
Marinated Ayu and Herb-scented Cucumber with Caviar

帆立貝とアオリイカ シジミのブイヨン仕立て
Whole Scallop and Bigfin Reef Squid with Shijimi Clam Broth

季節のスープ Seasonal Soup

鱸のプランチャ アスパラガスのパン粉焼き添え
Japanese Sea Bass Plancha with Asparagus Baked with Bread Crumbs

フィレステーキ(60g) 又は ロースステーキ(80g)
Tenderloin Beef 60g or Sirloin Beef 80g

又は 神戸牛ロースステーキ(80g) : **プラス ¥8,000**
or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : **Additional 8,000yen**

季節野菜のサラダ/野菜の鉄板焼
Seasonal Salad / Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

プラス¥950で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 950 yen.

季節のデザート Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

ステーキランチ

STEAK LUNCH

国内産牛
Domestic Beef

お一人様
per person ￥6,000

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ￥9,000

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ￥12,000

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

プラス¥2,000で「活車海老鉄板焼(1尾)」を追加できます。
Grilled Fresh Prawn (1 piece) is available for an additional 2,000 yen.

プラス¥1,800で「帆立貝 鉄板焼(3ヶ)」を追加できます。
Grilled Scallops (3 pieces) is available for an additional 1,800 yen.

フィレステーキ(100g) 又は ロースステーキ(100g)
Tenderloin Beef (100g) or Sirloin Beef (100g)

季節野菜のサラダ
Seasonal Salad

野菜の鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯を「ガーリックライス」へ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

季節のデザート
Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

・活 鮑 バター焼き ￥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ￥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

神戸牛 ステーキランチ

KOBE BEEF STEAK LUNCH

お一人様 ¥14,000 per person

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

神戸牛ロースステーキ (100g)
KOBE Beef Sirloin Beef (100g)

季節野菜のサラダ
Seasonal Salad

野菜の鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯を「ガーリックライス」へ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

季節のデザート
Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea



追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

・活 鮑 バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活 オマール海老鉄板焼 (1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

渚

NAGISA

国内産牛の場合
Domestic Beefお一人様 ¥ 8,000
per personA4ランク特選黒毛和牛の場合
A4 Grade Selected Beefお一人様 ¥ 11,000
per personA5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beefお一人様 ¥ 14,000
per person

期間限定

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様 ¥ 16,000
per person

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer季流がお届けする季節のオードブル
Seasonal Hors d'Oeuvres季節の温製オードブル
Warm Seasonal Hors d'Oeuvre季節のスープ
Seasonal Soup本日のシーフード料理
※プラス¥2,000で車海老(1尾)を追加Seafood Dish of the Day
*Additional 2,000yen for Grilled Fresh Prawn (1pieces)フィレステーキ(60g) 又は ロースステーキ(80g)
Tenderloin Beef 60g or Sirloin Beef 80g又は 神戸牛ロースステーキ(80g): プラス ¥8,000
or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : Additional 8,000yen季節野菜のサラダ
Seasonal Salad野菜の鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Vegetables御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)プラス¥950でご飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.季節のデザート
Seasonal Dessertsコーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

・ガーリックライス(御飯からの変更) ¥950
Garlic Fried Rice (Change from plain rice)・活車海老鉄板焼(1尾) ¥2,000
Grilled Fresh Prawn (1 piece)・活鮑バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter・帆立貝鉄板焼(6ヶ) ¥3,600
Grilled Scallops (6 pieces)・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

瑞

MIZUKI

A4ランク特選黒毛和牛の場合
A4 Grade Selected Beefお一人様
per person ¥16,000A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beefお一人様
per person ¥19,000

期間限定

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様
per person ¥21,000

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

季流がお届けする季節のオードブル

Seasonal Cold Appetizer

季節の温製オードブル

Warm Seasonal Hors d'Oeuvre

季節のスープ

Seasonal Soup

活鮑 又は 活オマール海老

※オマール海老は2名様単位のご注文になります。

Fresh Abalone or Lobster *Lobster are for 2 people

フィレステーキ(60g) 又は ロースステーキ(80g)

Tenderloin Beef 60g or Sirloin Beef 80g

又は 神戸牛ロースステーキ(80g): プラス ¥5,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : Additional 5,000yen

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯をガーリックライスへ変更可能です。

Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

・ガーリックライス(御飯からの変更) ¥950
Garlic Fried Rice (Change from plain rice)・活車海老鉄板焼(1尾) ¥2,000
Grilled Fresh Prawn (1 piece)・活鮑バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter・帆立貝鉄板焼(6ヶ) ¥3,600
Grilled Scallops (6 pieces)・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

アラカルトメニュー（単品）

A LA CARTE MENU

★は当店のオススメです

★Chef's recommended menu.



BEEF

- ・神戸牛
KOBE Beef ロースステーキ 10g ￥1,100
 Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛 フィレステーキ 10g ￥1,000
【A5 Grade】Prime Beef Tenderloin 10g
 ロースステーキ 10g ￥900
 Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛 フィレステーキ 10g ￥800
【A4 Grade】Selected Beef Tenderloin 10g
 ロースステーキ 10g ￥700
 Sirloin 10g

※お好みの量をお申し付けください ※旬の焼き野菜はお肉100gからご用意いたします



SEAFOOD

- ★活 鮑 バター焼き 約120g ￥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter 120g
- ★活 鮑 岩塩包み焼き 約120g ￥7,500
Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt 120g
- ★活 国産イセエビ 鉄板焼1尾300g ￥13,000
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・帆立貝 鉄板焼6ヶ ￥3,600
Grilled Scallops (6 pieces)
- ・活 車海老 鉄板焼 1尾 ￥2,000 2尾 ￥4,000
Grilled Fresh Prawn (1 pieces) (2 pieces)
- ・本日の鮮魚 ￥3,600
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ￥7,500
Grilled Fresh Lobster



APPETIZER & SOUP

- ・キャビア 10g ￥4,200 20g ￥8,000
Caviar
- ・フォアグラの鉄板焼 ￥3,000
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ￥3,000
Foie Gras Risotto
- ・季節野菜のスープ ￥840
Vegetable Soup of the day



VEGETABLES & RICE

- ・季節野菜の鉄板焼 ￥1,500
Grilled Seasonal Vegetable
- ・季節野菜のサラダ ￥950
Green Salad
- ★ガーリックライス ￥1,500
Garlic Fried Rice
- ・御飯、お味噌汁、香の物 ￥840
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

DESSERT & DRINKS

- ・季節のデザート ￥1,500
Seasonal Desserts
- ・アイスクリーム&シャーベット ￥840
Ice cream and Sherbet
- ・コーヒー/紅茶/ハーブティー 各 ￥840
Coffee / Tea / Herb Tea /Each

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。

※活 国産イセエビのご提供は2日前の12:00までの要予約とさせていただきます。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Japanese Spiny Lobster : A reservation is required before 12:00 pm 2 days in advance.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.