

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
おすすめ 「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥ 18,000

— 9月限定メニュー Limited Menu for September —
～ 兵庫 Hyogo ～

MENU

ご挨拶の一皿 Appetizer

兵庫県産鯛のカルパッチョと赤ピーマンのクーリー
Hyogo Sea Bream Carpaccio, Served with Red Bell Pepper Coulis

フォアグラの焼きリゾット マデラソース
Baked Foie Gras Risotto, Served with Madeira Sauce

季節のスープ Seasonal Soup

淡路産鱧のアクアパッツァ風
Acqua-Pazza-Style Awaji Island Pike Conger Eel

フィレスステーキ(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しい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 person

A4ランク特選黒毛和牛の場合
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥ 11,000
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥ 14,000
per person

おすすめ

「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)
- ・ 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
Grilled Fresh Prawn (1 piece)
- ・ 活オマール海老鉄板焼 (1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)
- ・ 活鮑バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter



※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 ¥16,000
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥19,000
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥21,000
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 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) | ・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
Grilled Fresh Prawn (1 piece) | ・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece) |
| ・活鮑バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter | |



※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しい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.

