

# 季 - こよみ - KOYOMI

19:30までの  
ご予約・ご注文限定

A4ランク特選黒毛和牛の場合  
A4 Grade Selected Beef

お一人様  
per person ¥20,000

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様  
per person ¥23,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ¥25,000

— 8月限定メニュー Limited Menu for August —  
～ 大阪 Osaka ～

## MENU

### ご挨拶の一皿

Appetizer

スズキと泉州水茄子のタルタル

紫蘇の香り

Japanese Sea Bass and Senshu Mizunasu Tartare with Shiso Flavoring

フォアグラとじゃが芋のパンケーキ

Foie Gras and Potato Pancake

大阪産赤舌平目のソテー

アメリカンソース

Sautéed Osaka Red Tonguefish, Served with Sauce Américaine

活鮑と長芋のプランチャ

Fresh Abalone and Chinese Yam a la Plancha

フィレスステーキ(90g) 又は ロースステーキ(110g)

Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g

又は 神戸牛ロースステーキ(110g) : **プラス ¥5,000**

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : **Additional 5,000yen**

季節野菜のサラダ/野菜の鉄板焼

Seasonal Salad / Teppanyaki-Grilled Vegetables

うなぎ御飯、お味噌汁、香の物

Grilled Eel on Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

プラス¥950で「うなぎ御飯」をガーリックライスへ変更可能です。

Substitute for Grilled Eel on Rice Pickled Rice Bowl

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.



# ステーキディナー

## STEAK DINNER

A4ランク特選黒毛和牛の場合  
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥15,000  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥18,000  
per person

### MENU

#### ご挨拶の一皿

Appetizer

#### スペシャルオードブル2種盛り

Assorted two Special Appetizer

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¥7,000で「活鮑バター焼き(約120g)」を追加できます。  
Grilled Fresh Abalone with Butter (120g) is available for an additional 7,000 yen.

黒毛和牛フィレステーキ(120g)又はロースステーキ(130g)  
Prime Tenderloin Beef (120g) or Sirloin Beef (130g)

#### 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.

プラス¥1,500で「季節のデザート」を追加できます。  
Seasonal Desserts is available for an additional 1,500 yen.

## 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

・帆立貝 鉄板焼(6ヶ) ¥3,600  
Grilled Scallops (6 pieces)

・活鮑 岩塩包み焼き約120g ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone  
Wrapped with Seaweed and Salt (120g)

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

・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000  
Caviar

・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥840  
Coffee / Tea / 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な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 ステーキディナー

KOBE BEEF STEAK DINNER

お一人様 ¥20,000 per person

## MENU

ご挨拶の一皿  
Appetizer

スペシャルオードブル2種盛り  
Assorted two Special Appetizer

神戸牛ロースステーキ (130g)  
KOBE Beef SirloinBeef (130g)

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.

プラス¥1,500で「季節のデザート」を追加できます。  
Seasonal Desserts is available for an additional 1,500 yen.



## 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

- |                                      |        |                             |
|--------------------------------------|--------|-----------------------------|
| ・帆立貝 鉄板焼 (6ヶ)                        | ¥3,600 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000 |
| Grilled Scallops (6 pieces)          |        | Caviar                      |
| ・活 鮑 岩塩包み焼き約120g                     | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥840        |
| Grilled Fresh Abalone                |        | Coffee / Tea / Herb Tea     |
| Wrapped with Seaweed and Salt (120g) |        |                             |
| ・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な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.





NAGI

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beefお一人様 ¥28,000  
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様 ¥30,000  
per person

選べる活け物と黒毛和牛がセットになった贅沢なコース。

## MENU

## ご挨拶の一皿

Appetizer

季流がお届けする  
季節の冷製オードブル  
Seasonal Cold Hors d'Oeuvre季節の温製オードブル  
Seasonal Warm Hors d'Oeuvre活鮑の鉄板焼  
Teppan-Grilled Fresh Abalone活オマール海老の鉄板焼  
Teppan-Grilled Fresh Lobsterフィレスステーキ(90g) 又は ロースステーキ(110g)  
Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g又は 神戸牛ロースステーキ(110g): プラス ¥2,000  
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : Additional 2,000yen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 950yen.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.



# ペアリングメニュー

## PAIRING MENU

ソムリエ厳選のお飲み物とお料理がセットのお得な追加メニューです。



キャビア(10g) & グラスシャンパン  
Caviar (10g) with Glass Champagne

鉄板で香ばしく焼き上げたバタートーストとキャビアを  
キリッと冷えたシャンパンと共に楽しみください

¥5,250



フォアグラ(鉄板焼 又は リゾット)  
& グラスワイン(赤)

Foiegras(Teppanyaki or Risotto) with Glass Wine(Red)

パリッと焼き上がった旨みたっぷりのフォアグラと  
濃厚な果実味のワインとのマリアージュをお楽しみください

¥3,600



活 鮑バター焼き  
& グラスワイン(白)

Fresh Abalone Sautéed with Butter and Glass Wine(White)

鉄板で素早く焼き上げることで柔らかく仕上がった鮑と  
濃厚なシャルドネの味わいをご堪能ください

¥7,450



活 オマール海老(1尾)  
& グラスワイン(赤又は白)

Lobster(1Lobster) with Glass Wine(Red)

ブリッと肉厚なカナダ産オマール海老を  
料理長おすすめのソースと共に  
ソムリエー押しの(赤又は白)ワインをお選びください

¥7,800

※特別価格のため、ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。※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。

\*As these are special prices, JRWest Hotel's member discount and other offerings do not apply. \*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.



2日前の12:00までの要予約メニュー  
This menu must be reserved at least 2 days in advance.

季流スペシャルディナー

# 煌

## KIRAMEKI

### Special Dinner

お一人様  
per person ¥38,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ¥40,000

国産イセエビ、アワビにA5ランクの黒毛和牛などの豪華食材をふんだんに盛り込んだとっておきの贅沢コース。

We are sure this course will satisfy everyone at the table.

Heavily marbled and just the right amount of tenderness, we're certain you will adore this rich piece of meat.

## MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

キャビア

Caviar

フォアグラと季節のリゾット

Seasonal Risotto with Foiegras

活 国産イセエビ(1尾)シェフスタイル ~2種の味わい~

Fresh whole Spiny lobster

季流スペシャルリテ ~活 鮑岩塩包み焼き~

Roasted Fresh Abalone in salt crust

極上黒毛和牛

フィレスステーキ(90g) 又は ロースステーキ(110g)

Prime Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g

又は 神戸牛ロースステーキ(110g): プラス ¥2,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g: Additional 2,000yen

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

ガーリックライス、お味噌汁、香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

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.



