

# 季 - こよみ - KOYOMI

19:30までの  
ご予約・ご注文限定

能登牛ロースステーキ 又は  
特選A4黒毛和牛フィレスステーキの場合  
Noto Sirloin Beef or  
A4 Grade Selected Tenderloin Beef

お一人様 ¥21,000  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥24,000  
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥27,000  
per person

— 12月限定メニュー Limited Menu for December —  
～ 石川 Ishikawa ～

## MENU

ご挨拶の一皿  
Appetizer

能登牛の冷製ローストビーフ  
Noto Chilled Roast Beef

源助だいこんとフォアグラのポトフ  
Gensuke Daikon Radish and Foie Gras Pot-au-Feu

能登豚と金沢一本ねぎのプロシエット  
～マドラス風味～  
Madras-style Noto Pork and Kanazawa Ippon Scallion Brochette

能登牛 焼きしやふ  
Noto Grilled Sliced Beef

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

※上記から肉質をお選びください  
\*Please choose your meat quality from above

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 and Japanese Pickles

プラス¥980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 980 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。

\*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.

# ステーキダイナー

## STEAK DINNER

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

お一人様 ¥15,500  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥18,500  
per person

## MENU

### ご挨拶の一皿

Appetizer

### 季節がお届けする 季節の温製オードブル

Seasonal Warm Hors d'Oeuvre

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¥7,500で「活鮑バター焼き(約100g)」を追加できます。  
Grilled Fresh Abalone with Butter (100g) is Available for an Additional 7,500 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¥980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 980yen.

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 1,500yen.

## 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(4ヶ)<br>Grilled Scallops (4 pieces)                                      | ¥2,800 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000<br>Caviar           |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約100g<br>Grilled Fresh Abalone<br>Wrapped with Seaweed and Salt (100g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850<br>Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼(1尾)<br>Grilled Fresh Lobster (1 piece)                               | ¥8,500 |   |



※表示価格には税金及び、サービス料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。

\*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

130g

お一人様  
per person ¥23,000

100g

お一人様  
per person ¥21,000

150g

お一人様  
per person ¥25,000

## 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  
KOBE Beef Sirloin Beef

※上記からお好みの量をお選びください  
\*Please choose your favorite quantity from above

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¥980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 980 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(4ヶ)<br>Grilled Scallops (4 pieces)                                      | ¥2,800 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000<br>Caviar           |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約120g<br>Grilled Fresh Abalone<br>Wrapped with Seaweed and Salt (120g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850<br>Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼(1尾)<br>Grilled Fresh Lobster (1 piece)                               | ¥8,500 |   |



※表示価格には税金及び、サービス料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。

\*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.

# 凧

# NAGI

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥30,000  
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥33,000  
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 ¥3,000**  
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : **Additional 3,000yen**

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¥980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 980yen.

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。

\*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 ¥42,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ¥45,000

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 ¥3,000  
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g: Additional 3,000yen

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。

\*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

¥6,000



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

¥4,000



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

¥8,500



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  
ソムリエ押しの(赤又は白)ワインをお選びください

¥8,500

※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。

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

