

# 季 - こよみ - KOYOMI

国産牛の場合 Domestic Beef	お一人様 per person ¥11,000
能登牛ロースステーキ 又は 特選A4黒毛和牛フィレステーキの場合 Noto Sirloin Beef or A4 Grade Selected Tenderloin Beef	お一人様 per person ¥14,000
A5ランク極上黒毛和牛の場合 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person ¥17,000
<b>おすすめ</b> 「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person ¥20,000

— 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

フィレステーキ(80g) 又は ロースステーキ(100g)  
Tenderloin Beef 80g or Sirloin Beef 100g

※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, 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.

# 季流ランチ

## KIRYU LUNCH

国産牛の場合  
Domestic Beef

お一人様 ¥ 7,500  
per person

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

お一人様 ¥10,500  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥13,500  
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥16,500  
per person

### 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  
Cold Seasonal Hors d'Oeuvre

季節のスープ  
Seasonal Soup

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 ¥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.

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 ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活 オマール海老鉄板焼 (1尾) ¥8,500  
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※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.

# ステーキランチ

## STEAK LUNCH

国産牛  
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¥1,400で「帆立貝 鉄板焼(2ヶ)」を追加できます。  
Grilled Scallops (2 pieces) is available for an additional 1,400 yen.

フィレスステーキ(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¥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.

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 ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥8,500  
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※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.

# 神戸牛 ステーキランチ

KOBE BEEF STEAK LUNCH

100g

お一人様  
per person ¥15,500

130g

お一人様  
per person ¥18,500

150g

お一人様  
per person ¥20,500

## 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  
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  
Tepanyaki-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.

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 ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥8,500  
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※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.

# 渚

# NAGISA

国産牛の場合  
Domestic Beef

お一人様 ¥ 8,500  
per person

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

お一人様 ¥11,500  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥14,500  
per person

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥17,500  
per person

## 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  
Cold Seasonal Hors d'Oeuvre

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 ¥9,000**  
or KOBE Beef Sirloin Beef 80g: **Additional 9,000yen**

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 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

## 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) ¥980  
Garlic Fried Rice (Change from plain rice)
- ・ 帆立貝 鉄板焼(4ヶ) ¥2,800  
Grilled Scallops (4 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) ¥8,500  
Grilled Fresh Lobster (1 piece)
- ・ 活鮑バター焼き ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone with Butter



※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.

# 瑞

# MIZUKI

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

お一人様 ¥ 17,000  
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥20,000  
per person

**おすすめ** 「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥23,000  
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 ¥6,000**

or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : **Additional 6,000yen**

### 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 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

## 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) ¥980  
Garlic Fried Rice (Change from plain rice)
- ・ 帆立貝 鉄板焼 (4ヶ) ¥2,800  
Grilled Scallops (4 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) ¥8,500  
Grilled Fresh Lobster (1 piece)
- ・ 活鮑バター焼き ¥7,500  
Grilled Fresh Abalone with Butter



※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.

