

禾

とやま和牛ロースステーキ 又は
特選A4黒毛和牛フィレステーキの場合

Toyama Wagyu Sirloin Beef or
A4 Grade Selected Tenderloin Beef

み - KOYOMI

19:30までの
ご予約・ご注文限定

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

— 11月限定メニュー Limited Menu for November —
～ 富山 Toyama ～

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

とやま和牛の冷製ローストビーフ
Toyama Wagyu Beef Chilled Roast Beef

フォアグラとかぼちやのリゾット
Foie Gras and Squash Risotto

はなびら茸と活鮑の
海藻バターソース
Sparassis Crispa and Fresh Abalone Teppanyaki
with Seaweed Butter Sauce

フィレステーキ(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

氷見うどん
Himi Udon Noodles

プラス¥980で「氷見うどん」をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Himi Udon Noodles Pickled Rice Bowl
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 ¥15,500
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)
Grilled Scallops (4 pieces) | ¥2,800 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000
Caviar |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約100g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (100g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼(1尾)
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)
Grilled Scallops (4 pieces) | ¥2,800 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000
Caviar |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約120g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (120g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼(1尾)
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.

風

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.

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 ¥1,500
 Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛
【A5 Glade】Prime Beef ファイルステーキ 10g ¥1,300
 Tenderloin 10g
- ロースステーキ 10g ¥1,200
 Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛
【A4 Glade】Selected Beef ファイルステーキ 10g ¥1,100
 Tenderloin 10g
- ロースステーキ 10g ¥1,000
 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100g ¥7,500
Grilled Fresh Abalone with Butter 100g
- ★活 鮑 岩塩包み焼き約100g ¥7,500
Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt 100g
- ★活 国産イセエビ 鉄板焼1尾300g ¥15,000
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・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 2尾 ¥4,000
Grilled Fresh Prawn (1 pieces) (2 pieces)
- ・本日の鮮魚 ¥3,800
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ¥10,000
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 ¥3,200
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ¥3,200
Foie Gras Risotto
- ・季節野菜のスープ ¥900
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 ¥900
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 ¥1,100
Ice cream
- ・コーヒー/紅茶/ハーブティー 各 ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea /Each

※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。

※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。

*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.