

季 - こよみ - KOYOMI

国産牛 Domestic Beef	お一人様 per person ¥11,000
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person ¥14,000
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person ¥17,000
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person ¥20,000

1-3月限定メニュー Limited Menu for January to March

MENU

牛肉寿司
Beef Sushi

和牛のタルタル
Wagyu Beef Tartare

季節野菜のポタージュ
Potage of Seasonal Vegetables

【月替わり】高知県産鮮魚のプランチャ
Fish of the Monthly Plancha, Shipped Fresh from Kochi

プラス¥1,500で活鮑のプランチャに変更可能です。
Substitute for Fresh fish Plancha with Fresh Abalone a la Plancha for an Additional 1,500 yen.

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

※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

牛時雨御飯、お味噌汁、香の物
Rice with Beef Shigureni (Simmered Beef and Vegetables),
Miso Soup, Japanese Pickles

プラス¥980で牛時雨御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Beef Shigureni 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

オプション

肉祭り

「国産牛、A4ランク特選黒毛和牛、A5ランク極上黒毛和牛ロースステーキ(各40g)の食べ比べセット付き ¥15,000」もご用意です。

※プラス¥2,000でフィレスステーキの食べ比べ(各20g)に変更可能です。

※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、変更させていただく場合がございます。※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 per person	¥ 7,500
A4ランク特選黒毛和牛の場合 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person	¥10,500
A5ランク極上黒毛和牛の場合 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person	¥13,500
おすすめ 「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥16,500

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.

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

～車海老・イセエビ・黒毛和牛～

さざなみ

漣

SAZANAMI

Special Menu

国産牛 Domestic Beef	お一人様 per person	¥29,000
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person	¥32,000
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person	¥35,000
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥38,000

MENU

ご挨拶の一皿 Appetizer

ホタテ貝のソテー キャビア添え
Sautéed Scallops with Caviar

活車海老の鉄板焼 リゾット添え
Teppan-Grilled Prawn with Risotto

活 国産イセエビ(1尾)～2種の味わいで～
Fresh ISE-EBI Lobster (1 lobster in 2 different flavors)

- ・湯引き 冷製サラダ仕立て Parboiled with Cold Salad
- ・鉄板焼 本日のシェフスタイル Teppan-Grilled Chef's Style

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 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、変更させていただく場合がございます。 ※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.

