

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
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥21,000

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥24,000

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥27,000

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

活オマール海老のソテー
アメリカソース
Teppan-Grilled Fresh Homard Lobster Saute with American Sauce

極上ロースの焼きしゃぶ
Grilled Sliced Prime Sirloin Beef

フィレスステーキ(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

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・フィレスステーキ(各20g)の
食べ比べセット付き ¥25,000」もございます。

※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.

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) 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 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.

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.

颯

HAYATE

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥22,000
per person

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥25,000
per person

鮑と和牛がセットになったコース。

MENU

ご挨拶の一皿
Amuse-Gueule

季流がお届けする季節の冷製オードブル
Seasonal Cold Appetizer

活鮑 鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Fresh Abalone

フィレスステーキ(120g) 又は ロースステーキ(130g)
Tenderloin Beef (120g) or Sirloin Beef (130g)

又は 神戸牛ロースステーキ(130g) : **プラス¥3,000**
or KOBE Beef Sirloin Beef 130g : **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 980 yen.



※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※当店の使用しているお米は「国産米」です。
※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。
※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.

