

# 季 - こよみ - KOYOMI

19:30までの  
ご予約・ご注文限定

特選A4黒毛和牛フィレステーキ  
又は 豊後牛ロースステーキ  
A4 Grade Selected Tenderloin Beef  
or Bungo Japanese Beef

お一人様  
per person ￥22,000

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様  
per person ￥25,000

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ￥29,000

8月限定メニュー Limited Menu for August

## MENU

### ご挨拶の一皿

Appetizer

### 夏野菜と水蛸のマリネ

Marinated Summer Vegetables and Giant Octopus

とうもろこし

### 玉蜀黍デクリネゾン

Decline of Corn

### オマール海老のソテー スパイス風味

Fresh Abalone, Served with Spice

### 活鮑のブランチャ 万願寺とうがらしのソース

Fresh Abalone Plancha, Served with Manganji Peppers Sauce

### 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

### 野菜の鉄板焼/季節野菜のサラダ

Teppanyaki-Grilled Vegetables / Seasonal Salad

### 三輪素麺

Miwa Thin Somen Noodles

プラス¥1,100で三輪素麺をガーリックライスへ変更可能です。

Substitute for Miwa Thin Somen Noodles with Garlic Fried Rice for an Additional 1,100 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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。

※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*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  
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥ 16,500  
per person

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥ 19,500  
per person

### MENU

#### ご挨拶の一皿

Appetizer

#### 季流がお届けする 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¥8,000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 8,000 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

T Teppanyaki-Grilled Vegetables

#### 御飯、お味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese Style)

プラス¥1,100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 1,100 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)	¥3,600	・黒毛和牛の肉寿司(3貫) ¥2,500 Japanese Black Beef Sushi (3piece)
・活鮑 岩塩包み焼き約100g Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt (100g)	¥8,500	・キャビア 10g ¥4,800 20g ¥9,000 Caviar
・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥10,000 Grilled Fresh Lobster (1 piece)		・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850 Coffee / Tea / 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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。  
※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*These pictures are for illustrative purposes only.



# 神戸牛 ステーキディナー

## KOBE BEEF STEAK DINNER

130g	100g	150g
お一人様 per person	お一人様 per person	お一人様 per person
¥24,000	¥22,000	¥26,000

### 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¥1,100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 1,100 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)	¥3,600	・黒毛和牛の肉寿司(3貫) ¥2,500 Japanese Black Beef Sushi (3piece)
・活 鮑 岩塩包み焼き約120g Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt (120g)	¥8,500	・キャビア 10g ¥4,800 20g ¥9,000 Caviar
・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥10,000 Grilled Fresh Lobster (1 piece)		・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850 Coffee / Tea / 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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。  
※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*These pictures are for illustrative purposes only.





NAGI

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥32,000  
per person

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥35,000  
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¥1,100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 1,100 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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。  
※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*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	¥30,000
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person	¥33,000
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person	¥36,000
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥40,000

## MENU

### ご挨拶の一皿

Appetizer

#### ホタテ貝のソテー キャビア添え

Sauteed Scallops with Caviar

#### 活車海老の鉄板焼 リゾット添え

T 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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。  
※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*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 ¥43,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ¥47,000

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っておきの贅沢コース。

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 ¥4,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : Additional 4,000yen

### 季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

### 野菜の鉄板焼

Tteppanyaki-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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。  
※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*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。

This is a great value add-on menu that includes a drink and food carefully selected by our sommelier.



### 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どうぞ

Enjoy buttered toast and caviar,  
grilled on a hot plate, with a glass of chilled champagne.

¥ 6,500



### 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

Enjoy the pairing of crispy,  
flavorful foie gras with rich, fruity red wine.

¥ 5,000



### 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

Enjoy the tender abalone, quickly grilled on a hot plate,  
and the rich flavor of White Wine.

¥ 9,500



### 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 or White)

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  
ソムリエ推しの(赤又は白)ワインをお選びください

Please enjoy plump and meaty Canadian lobster  
with our chef's recommended sauce  
and your choice of sommelier recommended wine (Red or White).

¥ 11,000

※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。※当店の使用しているお米は「国産米」です。

※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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。

\*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.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*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 ---- ¥2,000  
   Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛      ファイルステーキ 10g ---- ¥1,500  
  【A5 Glade】Prime Beef              Tenderloin 10g  
   ロースステーキ 10g ---- ¥1,400  
   Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛      ファイルステーキ 10g ---- ¥1,300  
  【A4 Glade】Selected Beef              Tenderloin 10g  
   ロースステーキ 10g ---- ¥1,200  
   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 ---- ¥8,000  
Grilled Fresh Abalone with Butter 100g
- ★活 鮑    岩塩包み焼き 約100g ---- ¥8,500  
Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt 100g
- ★活 国産イセエビ    鉄板焼1尾300g ---- ¥16,000  
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・帆立貝    鉄板焼4ヶ ---- ¥3,600  
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 ---- ¥4,000  
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ---- ¥10,000  
Grilled Fresh Lobster



### APPETIZER & SOUP

- ・キャビア ---- 10g ¥4,800    20g ¥9,000  
Caviar
- ・フォアグラの鉄板焼 ---- ¥3,500  
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ---- ¥3,500  
Foie Gras Risotto
- ・季節野菜のスープ ---- ¥1,000  
Vegetable Soup of the day



### VEGETABLES & RICE

- ・季節野菜の鉄板焼 ---- ¥1,600  
Grilled Seasonal Vegetable
- ・季節野菜のサラダ ---- ¥1,000  
Green Salad
- ★ガーリックライス ---- ¥1,600  
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。 ※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。 ※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を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.

\*Japanese Spiny Lobster : A reservation is required before 12:00 pm 2 days in advance.

\*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. \*These pictures are for illustrative purposes only.