

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 ¥23,000
per person

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥26,000
per person

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥30,000
per person

3月限定メニュー Limited Menu for March

MENU

ご挨拶の一品
Appetizer

鮑の菜園風
Abalone with Vegetables

鯖のプランチャ アンチョビバターソース
Spanish Mackerel a la Plancha with Anchovy Butter Sauce

活オマール海老の鉄板焼 柑橘のビネグレットソース
Fresh Teppan-Grilled Homard Lobster with Citrus Vinaigrette Sauce

ニュージーランド産仔羊のプランチャ
New Zealand-Raised Lamb a la Plancha

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

蛍烏賊と新生姜のご飯
Firefly Squid and Spring Ginger on Rice

プラス¥1,200で「蛍烏賊と新生姜のご飯」をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Firefly Squid and Spring Ginger on Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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。※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. *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¥2,200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 2,200 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
Tepanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese Style)

プラス¥1,200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 1,200 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)

¥3,800

・キャビア 10g ¥5,500 20g ¥11,000
Caviar

・活 鮑 岩塩包み焼き約100g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (100g)

¥8,500

・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) ¥11,000
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。※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. *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 ￥25,000	お一人様 per person ￥23,000	お一人様 per person ￥27,000

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 SirloinBeef

※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¥1,200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 1,200 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)	¥3,800	・キャビア 10g ¥5,500 20g ¥11,000 Caviar	
・活 鮑 岩塩包み焼き 約120g Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt (120g)	¥8,500	・コーヒー/紅茶/ハーブティー Coffee / Tea / Herb Tea	¥850
・活 オマール海老鉄板焼 (1尾) Grilled Fresh Lobster (1 piece)	¥11,000		



※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※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. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.



NAGI

19:30までの
ご予約・ご注文限定A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beefお一人様 ¥33,000
per person「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様 ¥36,000
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¥1,200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 1,200 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。※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. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.

颯 HAYATE

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 ￥28,500

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 ¥3,500**
or KOBE Beef Sirloin Beef 130g : **Additional 3,500yen**

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¥1,200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 1,200 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。※写真はイメージです。
※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。
*Service charge and tax are included in the price. *These pictures are for illustrative purposes only.
*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.



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

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥34,000

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥37,000

「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

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。※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. *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 ¥45,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥48,000

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

季流スペシャルティ ~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。 ※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. *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楽しみください

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

¥ 8,000



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

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

¥ 5,800



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.

¥ 10,000



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).

¥ 13,000

※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。

※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, JR West Hotel's member discount and other offerings do not apply. *Service charge and tax are included in the price.

*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 ---- ¥2,200
Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛
【A5 Grade】 Prime Beef フィレステーキ 10g ---- ¥1,600
Tenderloin 10g
ロースステーキ 10g ---- ¥1,450
Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛
【A4 Grade】 Selected Beef フィレステーキ 10g ---- ¥1,400
Tenderloin 10g
ロースステーキ 10g ---- ¥1,250
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 ---- ¥17,000
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・帆立貝 鉄板焼4ヶ ---- ¥3,800
Grilled Scallops (4 pieces)
- ・活 車海老 鉄板焼 1尾 ¥2,200 2尾 ¥4,400
Grilled Fresh Prawn (1 pieces) (2 pieces)
- ・本日の鮮魚 ---- ¥4,000
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ---- ¥11,000
Grilled Fresh Lobster



APPETIZER & SOUP

- ・キャビア ----- 10g ¥5,500 20g ¥11,000
Caviar
- ・フォアグラの鉄板焼 ----- ¥4,000
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ----- ¥4,000
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 ----- ¥1,700
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。※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. *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.