

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 ¥ 23,200

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥ 26,200

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥ 30,200

6月限定メニュー Limited Menu for June

MENU

ご挨拶の一品

Appetizer

鱧と水茄子のセビーチェ

Ceviche of Pike Conger Eel and Eggplant

アグー豚のプランチャ

山椒風味のヴィネグレット

Agu Pork a la Plancha, with a Sansho Pepper Vinaigrette

鮎と肝のムースのムニエル

Meuniere of Sweetfish with Liver Mousse

活オマール海老のプランチャ 白ワインソース

Fresh Homard Lobster a la Plancha, Served with White Wine Sauce

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

野菜の鉄板焼 / 季節野菜のサラダ

Teppanyaki-Grilled Vegetables / Seasonal Salad

御飯、お味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

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。

*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability.

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¥2,500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 2,500 yen.

プラス¥8,300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 8,300 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)

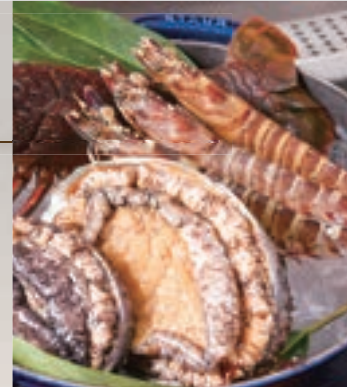
プラス¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 yen.

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) | ¥4,300 | ・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) | ¥8,700 | ・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) | ¥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
per person ¥33,200「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様
per person ¥36,200

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)
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g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

颯 HAYATE

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥ 21,200

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥ 24,200

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥ 28,700

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)
or KOBE Beef 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¥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 ¥34,200

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥37,200

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥40,200

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

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 ¥45,200

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥48,200

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

季流スペシヤリテ ~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)

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

T 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.

¥ 8,500



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.

¥ 6,300



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.

¥ 10,500



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).

¥ 13,500

※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。

※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.

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

