

2021.6.21 (月)~2021.8.31 (火)

5:00pm~8:00pm

Japanese wagyu beef dinner course 黒毛和牛食べ比べディナーコース

¥10,500

This is a course menu where you can enjoy Foie gras and compare Japanese wagyu beef tenderloin and sirloin.

※フォアグラと黒毛和牛フィレとサーロインを食べ比べしていただけるコースメニューです。

Appetizer Roasted conger Plum and honey sauce with Japanese style jelly, Broad bean Sesame tofu
Slow cooked sautéed duck Flavored miso sauce

季節の味わい 3種

炙り鰻の梅とハチミツのソース 和風ジュレとともに、空豆の胡麻豆腐
低温調理した合鴨コース 香味味噌添え

Sautéed Foie gras and Summer Vegetables
フォアグラのステーキ 夏野菜を添えて

Colocasia gigantean and Seaweed noodle salad with Awaji onion dressing
ハスイモと海藻麺のサラダ 北野特製淡路オニオンのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese wagyu Beef tenderloin 40g and Japanese wagyu Beef sirloin 40g
黒毛和牛フィレ 40g とサーロイン 40g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥1,200, you can change 40g of Japanese wagyu Beef sirloin to 40g of "Omi Beef" sirloin.

プラス¥1,200 で黒毛和牛サーロイン 40g を“近江牛”サーロイン 40g に変更出来ます

“Aomori” Garlic, 2 types Salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

Fried Garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Steamed rice with Conger instead of plain rice. additional 2,100 yen

※プラス¥2,100 で鰻の釜めしに変更できます。

Roasted green tea pudding and Kinako ice cream

ほうじ茶のプリンときなこアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.6.21 (月)～2021.8.31 (火)

5:00pm～8:00pm

Ezo Abalone and Japanese wagyu beef dinner course 活け蝦夷アワビと黒毛和牛のディナーコース

¥15,500

Seasonal offering with Sea bass and live Ezo abalone and Japanese wagyu beef sirloin.

※スズキと活け蝦夷アワビ、黒毛和牛をお楽しみいただけるコースメニューです

Appetizer Roasted conger Plum and honey sauce with Japanese style jelly, Broad bean Sesame tofu
Slow cooked sautéed duck Flavored miso sauce

季節の味わい 3種

炙り鰻の梅とハチミツのソース 和風ジュレとともに、空豆の胡麻豆腐
低温調理した合鴨コース 香味味噌添え

Sautéed Sea bass with Tomato and Herbs Balsamic sauce
スズキの鉄板焼 トマトと香草のバルサミコソース

Sautéed Ezo abalone with Bourguignon butter sauce
活け蝦夷アワビの鉄板焼 ブルキニオンバターソース

Colocasia gigantean and Seaweed noodle salad with Awaji onion dressing
ハスイモと海藻麺のサラダ 北野特製淡路オニオンのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese wagyu sirloin 100g
黒毛和牛サーロイン 100g

Upgrade options

For an additional ¥2,000, you can change of Japanese wagyu Beef sirloin to 100g of Japanese wagyu tenderloin.

プラス¥2,000 で黒毛和牛サーロインをフィレ 100g に変更出来ます

“Aomori” Garlic, 2 types salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

Fried Garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Steamed rice with Conger instead of plain rice. additional 2,100 yen

※プラス¥2,100 で鰻の釜めしに変更できます。

Roasted green tea pudding and Kinako ice cream

ほうじ茶のプリンときなこのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.6.21 (月)～2021.8.31 (火)

5:00pm～8:00pm

Reopening special dinner course
営業再開特別ディナーコース

¥22,500

where you can enjoy live Ezo abalone, Homard lobster and Tajima beef tenderloin or Omi beef Sirloin

※活け蝦夷アワビとオマール海老、メインは但馬牛フィレまたは、近江牛サーロインをお楽しみいただけるコースメニューです

Caramelized conger eel

煮穴子のキャラメリゼ

Roasted Japanese wagyu beef Sushi with Wasabi

特選黒毛和牛の炙り赤酢寿司 静岡県産山葵

Homard lobster with American sauce

オマール海老のポワレ アメリカンソース

Sautéed Ezo abalone wrapped in sea urchin Kelp flavor with butter sauce

活け蝦夷アワビの雲丹包み 炙り焼き 黒松前昆布の香り 軽いバターソース

Colocasia gigantean and Seaweed noodle salad with Awaji onion dressing

ハスイモと海藻麺のサラダ 北野特製淡路オニオンのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Tajima beef tenderloin 90g or Omi beef sirloin 100g

但馬牛フィレ 90g または、近江牛サーロイン 100g

“Aomori” Garlic, 2 types salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Steamed rice with Conger or Hyogo “Takasago no yuhi” hot egg with Steamed rice on Karasumi

red miso soup, seasonal Japanese pickles

鱧の釜めし または、兵庫県産「高砂の夕日」の温度卵かけごはん カラスミのふりかけ

赤だし、季節の香の物

Roasted green tea pudding and Kinako ice cream

ほうじ茶のプリンときなこのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.6.21 (月)~2021.8.31 (火)

5:00pm~8:00pm

Chef's recommended dinner course
シェフのおすすめディナーコース

¥28,500

It is a luxurious course menu where you can enjoy Foie gras, live Ezo abalone, and Kobe Beef in the main course.

※フォアグラと活け蝦夷アワビ、メインでは神戸ビーフをお召し上がりいただける贅沢なコースメニューです。

Appetizer Roasted conger Plum and honey sauce with Japanese style jelly, Broad bean Sesame tofu
Slow cooked sautéed duck Flavored miso sauce

季節の味わい 3種

炙り鱧の梅とハチミツのソース 和風ジュレとともに、空豆の胡麻豆腐

低温調理した合鴨コース 香味味噌添え

Caramelized conger eel

煮穴子のキャラメリゼ

Roasted Japanese wagyu beef Sushi with Wasabi

特選黒毛和牛の炙り赤酢寿司 静岡県産山葵

Sautéed Foie gras and Summer Vegetable

フォアグラのステーキ 夏野菜を添えて

Sautéed Ezo abalone wrapped in sea urchin Kelp flavor with butter sauce and caviar

活け蝦夷アワビの雲丹包み焼き 黒松前昆布の香り 軽いバターソースとキャビア

Colocasia gigantean and Seaweed noodle salad with Awaji onion dressing

ハスイモと海藻麺のサラダ 北野特製淡路オニオンのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Slow Cooked Roasted Kobe beef tenderloin with hot Egg and Summer truffle

低温調理した神戸ビーフフィレ肉の直火焼き 温度卵とサマートリュフ

“Aomori” Garlic, 2 types salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Steamed rice with Conger, red miso soup, seasonal Japanese pickles

鱧の釜めし、赤だし、季節の香の物

Roasted green tea pudding and Kinako ice cream

ほうじ茶のプリンときなこのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。