

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Steak Dinner Course

ステーキディナーコース

¥ 12,250

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

Japanese beef tenderloin steak (120 grams) or Japanese Wagyu sirloin steak (120 grams)

国産牛ヒレステーキ (120 g) または 黒毛和牛サーロインステーキ (120 g)

grilled vegetables

焼野菜

rice, miso soup, pickles

御飯、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional ¥ 900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

dessert

デザート

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional 3,900 yen

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,900

* 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。

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Japanese Black Wagyu Beef Dinner

黒毛和牛ディナー

¥15,300

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

fish of the day, scallop Teppanyaki

本日のお魚と帆立貝柱の鉄板焼

black wagyu beef sirloin steak (50 grams)

和牛(黒毛和種) サーロインステーキ 50g

black wagyu beef tenderloin (50 grams)

和牛(黒毛和種) ヒレスステーキ 50g

grilled vegetables

焼野菜

rice, miso soup, pickles

御飯、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional ¥900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

dessert

デザート

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,500

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional 3,900 yen

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,900

* 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。

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Kobe Beef Dinner Course

神戸ビーフディナー

¥ 20,400

appetizer

前菜

awaji onion soup

淡路玉葱のスープ

salad

彩り野菜のサラダ

kobe beef sirloin steak (100 grams)

神戸ビーフロースステーキ (100g)

grilled vegetables

焼野菜

rice, miso soup, pickles

御飯、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional ¥ 900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

musk melon

マスクメロン

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional 3,900 yen

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,900

* 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。

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Lobster Dinner Course

オマール海老ディナーコース

¥ 22,450

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

Lobster Teppanyaki

オマール海老の鉄板焼

kobe beef sirloin steak (40 grams)

神戸ビーフロースステーキ (40g)

black wagyu beef tenderloin (70grams)

和牛（黒毛和種）ヒレスステーキ (70g)

grilled vegetables

焼野菜

rice, miso soup, pickles

御飯、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional ¥900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

dessert

デザート

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional 3,900 yen

海の幸盛り合わせ（帆立貝柱・本日のお魚・イカ） ¥3,900

* 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。

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Chef's Recommended Dinner Course

料理長おすすめディナーコース

¥ 24,450

appetizer

前菜

awaji onion soup

淡路玉葱のスープ

japanese abalone teppanyaki or live prawn, scallop, fish of the day teppanyaki

国産活鮑の鉄板焼 または 活車海老、帆立貝柱、本日のお魚

salad

彩り野菜のサラダ

kobe beef sirloin steak (70 grams) or Japanese Wagyu tenderloin steak (100 grams)

神戸ビーフロインステーキ (70g) または 黒毛和牛ヒレステーキ (100g)

grilled vegetables

焼野菜

rice, miso soup, pickles

御飯、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional ¥900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

musk melon

マスクメロン

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

* 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。

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

5:30pm ~ 9:00pm

Kitano Dinner Course

北野

¥ 30,600

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

Japanese live abalone teppanyaki

国産活鮑の鉄板焼

live prawn teppanyaki (per piece)

車海老の鉄板焼 (1尾)

fish of the day teppanyaki

本日のお魚の鉄板焼

kobe beef sirloin steak (70 grams)

神戸ビーフロースステーキ (70g)

grilled vegetables

焼野菜

fried garlic rice, miso soup, pickles

ガーリックライス・赤だし・香の物

musk melon

マスクメロン

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional 3,900yen

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,900

* 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。