

2019.9.1(日) ~ 2019.10.31(木)

11:30am ~ 2:30pm

Steak Lunch Course ステーキランチコース (70g)

¥ 4,100

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

japanese tenderloin steak (70 grams)
国産牛ヒレステーキ (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. additional 900 yen

※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)

11:30am ~ 2:30pm

Steak Lunch Course ステーキランチコース (100g)

¥ 5,100

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

japanese tenderloin steak (100 grams)
国産牛ヒレステーキ (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. additional 900 yen

※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)

11:30am ~ 2:30pm

Seafood Lunch Course シーフードランチコース

¥ 5,750

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

scallop, prawn, squid and fish of the day

帆立貝柱・海老・イカ・魚の鉄板焼

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

* 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)

11:30am ~ 2:30pm

Japanese Wagyu Black Beef Lunch Course

黒毛和牛ランチコース

¥ 6,950

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

Japanese Wagyu black beef tenderloin steak (90 grams) or Japanese Wagyu black beef sirloin steak (70 grams)

黒毛和牛ヒレステーキ (90g) または 黒毛和牛サーロインステーキ (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)
11:30am ~ 2:30pm

Lobster Lunch Course

オマール海老ランチコース

¥ 9,200

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

Lobster teppanyaki
オマール海老の鉄板焼

Japanese Wagyu tenderloin steak (70 grams)

黒毛和牛ヒレステーキ (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)

11:30am ~ 2:30pm

Rokko Course

六甲コース

¥ 13,050

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

Japanese Wagyu tenderloin steak (60 grams)

黒毛和牛ヒレステーキ (60g)

Japanese Wagyu sirloin steak (60 grams)

黒毛和牛サーロインステーキ (60g)

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)

11:30am ~ 2:30pm

Kobe Beef Lunch Course

神戸ビーフランチコース

¥15,300

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 (70 grams)

神戸ビーフロースステーキ (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。