

2019.3.1(金) ~ 2019.5.6 (月)
5:30pm ~ 9:00pm

Hyogo Spring Taste Dinner Course

ひょうご春の味覚ディナーコース

¥16,000

spring appetizer sakura color mousse style

春前菜 桜色のムース仕立て

grilled sanda wagyu sushi

三田和牛 焼きしゃぶ寿司

rokko camembert spread fondue style (akashi octopus, braised Japanese wagyu, spring vegetables hyogo)

六甲山牧場 カマンベールスプレッド フォンデュ風 (明石産蛸、黒毛和牛の柔らか煮、兵庫県産春野菜)

salad

彩り野菜のサラダ

sakura sea bream Spring vegetables Teppanyaki sauce miso vin blanc style

明石産桜鯛と春野菜の鉄板焼 白味噌と白ワインソース 仕立て

japanese tenderloin steak (50g)

国産牛ヒレステーキ (50g)

sanda wagyu sirloin steak (60g)

三田和牛ロースステーキ (60g)

awaji onion grilled vegetables

淡路産玉葱と焼野菜

sanda rice, miso soup, pickles

三田産こしひかり米、赤だし、香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 850

※プラス¥850 でガーリックライスに変更できます。

strawberry pudding parfait

苺プリンパフェ

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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Steak Dinner Course

ステーキディナーコース

¥12,000

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

Japanese beef tenderloin steak (120g) or Japanese Wagyu sirloin steak (120g)
国産牛ヒレステーキ (120g) または 黒毛和牛サーロインステーキ (120g)

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 JPY 850

※プラス¥850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 JPY 2,200

フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional JPY 3,800

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,800

* 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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Japanese Black Wagyu Beef Dinner

黒毛和牛ディナー

¥15,000

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 (50g)
和牛(黒毛和種) サーロインステーキ (50g)

black wagyu beef tenderloin (50g)
和牛(黒毛和種) ヒレステーキ (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 JPY 850
※プラス¥850 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 JPY 2,200
フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional JPY 3,800
海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,800

* 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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Kobe Beef Dinner Course

神戸ビーフディナー

¥20,000

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 (100g)
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 JPY 850

※プラス¥850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 JPY 2,200
フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional JPY 3,800
海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,800

* 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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Lobster Dinner Course オマール海老ディナーコース

¥22,000

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 (40g)
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 JPY 850

※プラス¥850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 JPY 2,200
フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional JPY 3,800
海の幸盛り合わせ（帆立貝柱・本日のお魚・イカ） ¥3,800

* 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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Chef's Recommended Dinner Course

料理長おすすめディナーコース

¥ 24,000

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 (100g)
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 JPY 850
※プラス¥850 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 JPY 2,200
フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

* 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。

2019.3.1(金) ~ 4.30 (火)
5:30pm ~ 9:00pm

Kitano Dinner Course

北野

¥ 30,000

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 (70g)

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 JPY 2,200

フォアグラの鉄板焼 ¥2,200

assorted seafood (scallop, fish of the day and squid) for an additional JPY 3,800

海の幸盛り合わせ (帆立貝柱・本日のお魚・イカ) ¥3,800

* 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。