

2019.3.1(金) ~ 2019.5.6 (月)
11:30am ~ 2:30pm

Hyogo Spring Taste Lunch Course

ひょうご春の味覚ランチコース

¥7,000

spring appetizer sakura color mousse style
春前菜 桜色のムース仕立て

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

sanda wagyu sirloin steak (50g)
三田和牛ロースステーキ (50g)

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)
11:30am ~ 2:30pm

Steak Lunch Course ステーキランチコース (70g)

¥4,000

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

japanese tenderloin steak (70g)
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 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)
11:30am ~ 2:30pm

Steak Lunch Course ステーキランチコース (100g)

¥ 5,000

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

japanese tenderloin steak (100g)
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 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)
11:30am ~ 2:30pm

Seafood Lunch Course シーフードランチコース

¥ 5,600

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 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

* 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)

11:30am ~ 2:30pm

Japanese Wagyu Black Beef Lunch Course

黒毛和牛ランチコース

¥ 6,800

appetizer

前菜

salad

彩り野菜のサラダ

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

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 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)
11:30am ~ 2:30pm

Lobster Lunch Course

オマール海老ランチコース

¥ 9,000

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

Lobster teppanyaki
オマール海老の鉄板焼

Japanese Wagyu tenderloin steak (70g)
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 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)
11:30am ~ 2:30pm

Rokko Course

六甲コース

¥12,800

appetizer
前菜

salad
彩り野菜のサラダ

Japanese Wagyu tenderloin steak (60g)
黒毛和牛ヒレステーキ (60g)

Japanese Wagyu sirloin steak (60g)
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 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)
11:30am ~ 2:30pm

Kobe Beef Lunch Course

神戸ビーフランチコース

¥15,000

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 (70g)

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 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。